



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«НАЦИОНАЛЬНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ВИНОГРАДА И ВИНА «МАГАРАЧ»

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН
«О ВИНОГРАДЕ И ВИНЕ»**

ЯЛТА – 2015

ПРОЕКТ

Вносится директором
ГБУ РК «ННИИВиВ «Магарач»,
академиком Авидзба А.М.

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН
«О ВИНОГРАДЕ И ВИНЕ»**

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА I.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
Статья 1.	Сфера действия настоящего Закона
Статья 2.	Основные термины и определения, применяемые в настоящем Законе
ГЛАВА II.	ПОЛИТИКА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ В ОБЛАСТИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ
Статья 3.	Политика Российской Федерации в области виноградарства и производства винодельческой продукции.
ГЛАВА III.	ВИНОГРАДАРСТВО
Статья 4.	Агроэкологические зоны виноградарства для производства товарной продукции
Статья 5.	Заповедные агроэкологические виноградо-винодельческие территории (виноградные насаждения, являющиеся заповедными) с ограничением хозяйственной деятельности, кроме виноградо-винодельческой, и сохранением уникальных сортовых ресурсов винограда
Статья 6.	Органическое виноградарство
Статья 7.	Испытание новых и интродуцированных сортов винограда и их включение в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию в Российской Федерации
Статья 8.	Виноградарское хозяйство
Статья 9.	Закладка виноградных насаждений
Статья 10.	Кадастр и паспорт виноградных насаждений
Статья 11.	Срок эксплуатации, списание и раскорчевка виноградных насаждений
Статья 12.	Классификация посадочного материала винограда
Статья 13.	Производство, сертификация и реализация посадочного материала винограда
Статья 14.	Регламентация технологии производства и качества посадочного материала и товарного винограда
Статья 15.	Требования к качеству сырья
ГЛАВА IV.	ПРОИЗВОДСТВО ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ
Статья 16.	Регламентация винодельческого производства
Статья 17.	Общие требования к винодельческой продукции Российской Федерации, условиям ее производства
Статья 18.	Вино ликёрное
Статья 19.	Вина контролируемых (защищённых) наименований по происхождению

- Статья 20. Вина коллекционные
 - Статья 21. Вина шампанские, игристые и газированные
 - Статья 22. Ароматизированные вина
 - Статья 23. Алкогольные напитки виноградного происхождения
 - Статья 24. Фальсификация винодельческой продукции
 - Статья 25. Хранение винодельческой продукции на торговых предприятиях
 - Статья 26. Экспорт, импорт винодельческой продукции
- ГЛАВА V. ПЕРЕРАБОТКА ОТХОДОВ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**
- Статья 27. Охрана окружающей среды
 - Статья 28. Переработка отходов
- ГЛАВА VI. КОНТРОЛЬ (НАДЗОР) ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ НАСТОЯЩЕГО ЗАКОНА**
- Статья 29. Государственный надзор и контроль выполнения требований, относящихся к виноградо-винодельческой продукции
 - Статья 30. Центральная дегустационная комиссия
 - Статья 31. Ответственность за нарушение настоящего Закона
- ГЛАВА VII. СТИМУЛИРОВАНИЕ РАЗВИТИЯ ВИНОГРАДО-ВИНODEЛЬЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ**
- Статья 32. Стимулирование развития виноградо-винодельческой отрасли
- ГЛАВА VIII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

ГЛАВА I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1. Сфера действия настоящего Федерального закона

Настоящий Федеральный закон устанавливает правовые основы производства и оборота продукции виноградо-винодельческой отрасли Российской Федерации.

Целью настоящего закона является создание благоприятных условий для развития виноградо-винодельческой отрасли Российской Федерации, направленных на увеличение объемов производства винограда и вина, экспортного потенциала, обеспечение качества, предупреждение и пресечение фальсификации.

Субъектами отношений, регулируемых настоящим Федеральным законом, являются юридические лица (организации) независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности, крестьянские (фермерские) и личные подсобные хозяйства, имеющие в собственности (аренде) виноградники и осуществляющие деятельность в секторе виноградного питомниководства, виноградарства и виноделия.

Действие настоящего Федерального закона не распространяется на:

производство, оборот винодельческой и алкогольной продукции невиноградного происхождения;

производство виноградо-винодельческой продукции для собственного потребления.

Статья 2. Основные термины и определения, применяемые в настоящем Федеральном законе

В настоящем Федеральном законе термины и определения употребляются в следующем значении:

категория «Виноградарство»:

1) **аборигенные (автохтонные) сорта винограда** – местные сорта винограда, появившиеся и культивируемые в строго ограниченной зоне, издавна возделываемые народами, населяющими ее, с присвоенными им названиями, которые не могут быть отождествлены с сортами, имеющимися в других районах или странах;

2) **виноград свежий** – виноград, собранный в стадии потребительской или технической зрелости, предназначенный для потребления или промышленной переработки;

3) **виноградо-винодельческая зона (агроэкологическая зона виноградарства)** – определенная территория, характеризующаяся относительно одинаковыми природными условиями (климат, рельеф), а также сходным сортовым составом и направлениями использования винограда;

4) **виноградо-винодельческая отрасль** – совокупность предприятий, организаций, фермерских хозяйств, профильных научно-исследовательских учреждений, виноградного питомниководства, производства и оборота винограда, винодельческой продукции на территории Российской Федерации;

5) **виноградарское хозяйство** – организация (юридическое лицо) независимо от организационно-правовой формы и формы собственности, крестьянское (фермерское) и личное подсобное хозяйство в агроэкологических зонах виноградарства, в пользовании которого находятся виноградные насаждения;

- 6) **виноградарство** – отрасль растениеводства, объектом которой является выращивание винограда с целью производства ягод для потребления в свежем виде и обеспечение сырьем перерабатывающей промышленности;
- 7) **виноградная лоза** – вызревший, одревесневший, безлиственный стебель однолетнего побега;
- 8) **винодельческая местность** – территория зоны промышленного виноградарства, на которой технические сорта винограда достигают сахаристости в сусле не менее 160 г/дм³;
- 9) **гибриды прямые производители** – межвидовые сорта винограда первого поколения, полученные в результате скрещивания сортов вида *Vitis vinifera* с американскими видами рода *Vitis*;
- 10) **декларация о максимальной урожайности виноградника** – ежегодно оформляемый документ обязательного исполнения, регламентирующий максимальный сбор урожая винограда с этого виноградника;
- 11) **закладка виноградника** – система взаимосвязанных мероприятий по созданию новых насаждений, которая включает предпосадочную подготовку участка, подготовку посадочного материала и собственно его посадку, установление опор;
- 12) **изреженность виноградников** – процентное отношение несуществующих кустов к номинальному их количеству на данной площади;
- 13) **интродуцированные сорта винограда** – сорта винограда, которые ранее не произрастали в данной местности;
- 14) **кадастр виноградных насаждений** - система учета виноградных насаждений, включающая сведения о площадях земельных участков, на которых выращивается виноград, количестве, плотности и состоянии насаждений, сортовом составе;
- 15) **клон сорта винограда** – растения, отобранные из массива насаждений базового сорта, вегетативно закреплённые и положительно отличающиеся по продуктивности, качеству вариации, который может использоваться при производстве виноградно-винодельческой продукции с сохранением названия базового сорта;
- 16) **куст винограда** – растение винограда в культуре с искусственно приданной ему формой;
- 17) **нормативная документация** – Проект на закладку виноградника, Реестр сортов растений, разрешенных для промышленного возделывания в РФ, Технические регламенты, Государственные стандарты, Стандарты предприятия, Технические условия, Технологические инструкции и другие документы, закрепляющие требования к производству, качеству и безопасности промышленного винограда и вина;
- 18) **органическое виноградарство** – совокупность организационных мер и технологий выращивания винограда для получения экологически чистой продукции;
- 19) **паспорт виноградника** – документ государственного значения, регистрирующий наличие конкретного виноградника в виноградарском хозяйстве;
- 20) **питомник виноградный** – хозяйство или часть хозяйства, занимающаяся выращиванием посадочного материала винограда;
- 21) **подвой** – растение или часть его, на которое производят прививку, т.е. прививаетя черенок или глазок другого растения (привой). Подвой несет на себе корневую систему и часть ствола до места прививки;
- 22) **посадочный материал** – привитые или корнесобственные саженцы не старше двух лет, отвечающие требованиям действующих нормативных документов и используемые для посадки виноградника или отдельно стоящих кустов;

- 23) **привой** – часть растения (черенок, глазок), которая переносится на другое растение (подвой) путем прививки; надземная часть привитого растения размещается выше места прививки;
- 24) **продукция переработки урожая винограда** – вино и другая алкогольная продукция, соки, сушеный виноград (изюм, кишмиш);
- 25) **промышленный виноградник** – плантация, на которой выращивается технические и столовые сорта винограда;
- 26) **реестр сортов винограда** – перечень сортов винограда, разрешенных для промышленного возделывания;
- 27) **саженцы вегетирующие** – привитые или корнесобственные растения винограда (саженцы), которые находятся в жизнедеятельном (вегетирующем) состоянии;
- 28) **саженцы винограда** – молодые растения винограда с корнями (корнесобственные или привитые), предназначенные для посадки на постоянное место;
- 29) **саженцы корнесобственные** – саженцы, полученные из вызревших и зеленых черенков различной длины, корневая система которых образована из тканей этих же органов, а также полученные в культуре ткани *in vitro*;
- 30) **саженцы привитые** – саженцы, полученные в результате прививки черенков или других вегетативных органов на подвой, который несет на себе корневую систему и часть ствола до места прививки;
- 31) **сорт винограда** – низшая таксономическая единица виноградного растения, совокупность вегетативно размноженных растений одной культуры, обладающих относительным постоянством сходных, наследственно закрепленных признаков;
- 32) **сорта винограда новой селекции** – сорта винограда селекции научных учреждений, находящиеся на стадии изучения и внедрения в промышленное производство;
- 33) **столовые сорта** – сорта винограда, которые выращиваются для потребления их в свежем виде;
- 34) **технические сорта** – сорта винограда, которые выращиваются для технической переработки и сушки;
- 35) **товарная продукция винограда** – урожай столовых сортов винограда, собранный в стадии потребительской зрелости и технических сортов, собранный в стадии технической зрелости или определенной стадии перезревания и используемый в качестве винодельческого сырья;
- 36) **универсальные сорта** – сорта винограда, урожай которых используется как в свежем виде, так и для производства винодельческой продукции и соков;
- 37) **урожайность** – масса гроздей винограда, получаемая за вегетацию, в расчете на единицу площади;
- 38) **экологически чистая продукция** – продукция виноградарства, полученная без использования синтетических пестицидов, синтетических минеральных удобрений, регуляторов роста и др.;
- 39) **экспериментальный виноградник** – виноградные насаждения при исследовательских и научно-исследовательских учреждениях и в виноградарских хозяйствах для изучения новых сортов;
- 40) **ягода винограда** – плод винограда, образующийся из завязи цветка – околоплодника;

категория «Виноделие»:

41) **алкогольные напитки виноградного происхождения** – алкогольная продукция с содержанием этилового спирта не менее 37,5 % об., полученная на основе коньячного дистиллята и/или винного и/или виноградного дистиллята с добавлением или без добавления винного и/или виноградного спирта;

42) **брэнди** – крепкие алкогольные напитки с характерным букетом и вкусом, с объёмной долей этилового спирта не менее 37,5 %, изготовленные из винного дистиллята с добавлением или без добавления винного спирта в количестве, не превышающем 50 % от количества безводного этилового спирта в конечном продукте, выдержанные в дубовой таре или в нержавеющих или эмалированных емкостях с дубовой клепкой не менее 12 месяцев;

43) ¹**вино (виноградное вино)** – винодельческая продукция, произведенная в результате полного или неполного спиртового брожения свежего винограда, дробленного или нет, или свежего виноградного сусла. Вина подразделяются на не насыщенные диоксидом углерода, включающие вина столовые и вина ликерные, и насыщенные диоксидом углерода, включающие вина игристые и вина газированные;

44) ²**вино столовое** – вино с объёмной долей этилового спирта от 9,0 до 15,0 %. В зависимости от содержания сахаров столовые вина подразделяются на сухие, полусухие, полусладкие, сладкие;

45) ³**вино столовое сухое** – вино, изготовленное в результате полного спиртового брожения свежего винограда, дробленного или нет, или свежего виноградного сусла;

46) **вины столовые полусухие, полусладкие** – вина, изготовленные прекращением спиртового брожения свежего винограда, дробленного или нет, или свежего виноградного сусла при требуемой массовой концентрации сахаров с применением разрешенных технологических приемов или купажированием сухого виноматериала с концентрированным виноградным суслом или ректифицированным концентрированным виноградным суслом;

47) **вины столовые сладкие** – вина с остаточным содержанием сахаров, изготовленные из свежего винограда сахаристостью не более 400 г/дм³, полученного увяливанием гроздей на кустах или поражением ягоды грибком *Botrytis cinerea*, или методом вымораживания;

48) ⁴**вино ликёрное** – вино, с объёмной долей этилового спирта от 13,0 до 22,0 процентов, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения свежего винограда, дробленного или нет, или свежего виноградного сусла, с добавлением ректифицированного спирта из пищевого (вино ликерное специальное) или виноградного сырья, с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ виноградного происхождения. В зависимости от содержания сахаров и объемной доли этилового спирта вина ликерные подразделяются на крепкие и десертные;

48а) **вино ликёрное специальное** – вино ликёрное с защищенным географическим указанием, вино ликёрное с защищенным наименованием места происхождения, приготовленное с добавлением спирта этилового ректифицированного из пищевого сырья;

49) **вино ликёрное десертное** – ликёрное вино с объёмной долей этилового спирта не менее 13 % и не более 17 %, натуральной долей этилового спирта не менее 2 %, массовой концентрации сахаров от 120 до 300 г/дм³;

¹ См. Приложение

² См. Приложение

³ См. Приложение

⁴ См. Приложение

50) **вино ликёрное крепкое** – ликёрное вино с объёмной долей этилового спирта не менее 14 % и не более 22 %, натуральной долей этилового спирта не менее 4,2 %, массовой концентрации сахаров от 2 до 110 г/дм³;

51) **вино сортовое** – вино, приготовленное из винограда одного сорта. Допускается использование до 15 процентов других сортов винограда того же ботанического вида;

52) **вино специального типа** – вино, которое согласно видовому названию принадлежит к традиционному типу и имеет особые вкусовые качества, приобретенные в результате специальной технологической обработки виноматериалов в соответствии со своим прототипом, название которого оно носит;

53) **вино газированное** – вино, пенистые свойства которого приобретены вследствие его искусственного насыщения диоксидом углерода;

54) **вино игристое** – вино, с объёмной долей этилового спирта от 10,0% до 13,5%, с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20°C, пенистые и игристые свойства которого приобретены вследствие насыщения диоксидом углерода эндогенного происхождения, образующегося во время вторичного брожения сусла виноградного свежего или вина столового с добавлением сахаросодержащих продуктов в герметически закрытых сосудах, бутылках или системе замкнутых резервуаров.

55) **вино виноградное ароматизированное** – алкогольная продукция на основе вина, получаемая путем купажа столовых и/или крепленых виноматериалов с винно-спиртовыми настоями частей растений, введением ингредиентов растительного происхождения. Допускается для корректировки кондиций по спирту и сахару применение спирта ректифицированного из пищевого сырья, свекловичного сахара и сахарного колера. Содержание виноградной основы в готовой продукции должно быть не менее 75 % масс.;

56) **вермуты** – группа ароматизированных вин, полученных путём купажирования специально обработанных столовых или креплённых виноградных виноматериалов с добавлением спирта этилового ректифицированного, сахарозы или сахаросодержащих материалов и спиртовых настоев (экстрактов) пряно-ароматического сырья, в состав которого обязательно входит полынь (*Artemisia*);

57) **вино марочное** – вино, изготовленное по соответствующей технологии с обязательной выдержкой в дубовой таре не менее 1,5 лет с момента закладки на выдержку;

58) **вино молодое** – столовое вино, изготовленное по соответствующей технологии без выдержки и реализуемое не позднее 3 месяцев после завершения процесса брожения;

59) **вино ординарное** – вино, изготовленное по соответствующей технологии без выдержки или с выдержкой в дубовой таре и реализуемое с 1 января года, следующего за годом урожая винограда;

60) **вино ординарное выдержанное** – вино, изготовленное по соответствующей технологии с обязательной выдержкой в дубовой таре не менее шести месяцев;

61) **вино коллекционное** – марочное вино, изготовленное с выдержкой в бутылке после розлива не менее 3 лет в специальных хранилищах при соответствующих условиях;

62) ⁵**вино с защищенным географическим указанием (вино ЗГУ)** – вино, имеющее качество, в основном обусловленное характерными для установленной географической местности природными условиями, изготовленное в соответствии с регламентированными технологическими приемами из винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов вида *Vitis vinifera* или сортов, полученных в результате скрещивания винограда данного вида с виноградом других видов рода *Vitis*, который производится в данной географической местности. Переработка винограда, производство вина и его розлив в по-

⁵ См. Приложение

потребительскую тару ограничен данной местностью, название которой может быть указано производителем вина ЗГУ на этикетке ниже строки размещения названия вина;

63) **⁶вино с защищенным наименованием места происхождения (вино ЗНМП)** – вино, изготовленное исключительно из винограда сортов *Vitis vinifera*, произрастающего в строго определённой географической местности, название которой используется как наименование или составная часть наименования вина, а её природно-климатические условия наряду с использованием регламентированных агротехнических приемов, регламентированных специальных или традиционных технологий и опытом производителей обуславливают устойчивые и характерные органолептические свойства вина, производство которого и бутилирование ограничено данной местностью. Происхождение и качество вина контролируются на всех этапах производства сырья и готовой продукции;

64) **винный дистиллят** – продукт с объёмной долей этилового спирта менее 86,0 %. изготовленный перегонкой вина на специальных аппаратах с фракционированием;

65) **винный спирт** – продукт с объёмной долей этилового спирта не менее 86,0 %, изготовленный перегонкой вина или винного дистиллята на специальных аппаратах с фракционированием;

66) **виноградный дистиллят** – продукт с объёмной долей этилового спирта менее 86,0 %, изготовленный перегонкой сброженных виноградных выжимок, дрожжевых и гущевых осадков на специальных аппаратах с фракционированием;

67) **виноградный спирт** – продукт с объёмной долей этилового спирта не менее 86,0 %. изготовленный перегонкой сброженных виноградных выжимок, или дрожжевых и гущевых осадков, или виноградного дистиллята на специальных аппаратах с фракционированием;

68) **виноделие** – совокупность организационных и технологических приемов производства винодельческой продукции;

69) **винодельческая местность** – территория зоны промышленного виноградарства, на которой технические сорта винограда достигают сахаристости в сусле не менее 150 г/дм³, для Республики Крым и г. Севастополя – не менее 160 г/дм³:

70) **винодельческая продукция (винопродукция)** – алкогольная продукция, изготовленная с применением разрешенных технологических приемов и средств и включающая следующие типы: вино, ароматизированное вино, игристое вино, Российское шампанское, газированное вино, Российский коньяк, бренди, винные напитки и алкогольные напитки виноградного происхождения;

71) **виноматериалы виноградные** – продукты первичной переработки винограда, предназначенные для производства вин и другой винодельческой продукции, разлитые в производственную или транспортную тару, и не подлежащие реализации населению;

72) **виноматериалы коньячные** – молодые сухие виноматериалы, изготовленные из винограда «по-белому» способу с соблюдением технологических особенностей и предназначены для производства коньячных дистиллятов;

73) **виноматериалы шампанские** – виноматериалы, изготовленные из регламентированных сортов винограда по специальной технологии и предназначенные для производства Российского шампанского и игристых вин;

74) **выдержаный коньячный дистиллят** – коньячный дистиллят с объемной долей этилового спирта не менее 40,0 % и не более 70,0 %. выдержанных не менее трех лет в дубовой таре или резервуарах с дубовой клепкой;

⁶ См. Приложение

75) **выдержка** – технологический процесс созревания виноматериала или коньячного спирта в технологической таре в определенных условиях, способствующих формированию его типичности и улучшению качества;

76) **качество винодельческой продукции** – степень соответствия винопродукции органолептическому восприятию и физико-химическим показателям, которые характеризуют конкретный тип (марку). Оценивается в баллах по принятой в виноделии системе;

77) **клёпка дубовая** – заготовки из древесины дуба, используемые для изготовления бочек и бутов и созревания коньячных дистиллятов в резервуарах;

78) **контрафактный винодельческий продукт** – продукт, выпускаемый физическим или юридическим лицом с нарушением исключительных прав правообладателей;

79) **Российский коньяк** – крепкий алкогольный напиток с объёмной долей этилового спирта не ниже 40 %, с характерным букетом и вкусом, изготовленный путем купажа выдержаных коньячных дистиллятов, полученных методом дистилляции коньячных виноматериалов на специальных медных аппаратах с фракционированием, выдержанных не менее трех лет в дубовой таре или нержавеющих или эмалированных ёмкостях с дубовой клёпкой. В зависимости от срока выдержки коньячных дистиллятов и их качества Российские коньяки делятся на ординарные, марочные и коллекционные.

80) **Российский коньяк географического указания** – Российский коньяк, производство которого ограничено установленной географической зоной, изготовленный из коньячных дистиллятов, полученных дистилляцией коньячных виноматериалов, произведенных из определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида *Vitis vinifera* или сортов, полученных в результате скрещивания винограда данного вида с виноградом других видов рода *Vitis*, произрастающего и переработанного в данной географической зоне с присущими ей природными и технологическими факторами, обеспечивающими устойчивые характерные органолептические свойства продукта;

81) **купаж** – смесь в определенном соотношении разных виноматериалов, коньячных дистиллятов с компонентами, установленными технологическими инструкциями на винодельческую продукцию, для обеспечения выпуска стабильных по своим органолептическим и физико-химическим показателям винодельческой продукции. Технологическая операция приготовления купажа имеет название – купажирования, а вина называются – купажными;

82) **мезга** – раздробленные грозди винограда (с гребнями или без), предназначенные для дальнейшей переработки;

83) **мистель** – продукт с объёмной долей этилового спирта от 15 % до 25 %, изготовленный из свежего виноградного сусла с добавлением ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья;

84) ⁷**молодой коньячный дистиллят** – коньячный дистиллят с объёмной долей этилового спирта не менее 62 % и не более 72 %, полученных методом однократной или двукратной фракционной дистилляции коньячных виноматериалов на специальных медных аппаратах и не находившийся в контакте с дубовой тарой или клепкой;

85) **натуральная объёмная доля этилового спирта** – общая объёмная доля этилового спирта в продукте до внесения сахаросодержащих веществ и спирта;

86) **общая объёмная доля этилового спирта** – сумма фактической и потенциальной объёмных долей этилового спирта;

87) **потенциальная объёмная доля этилового спирта** – число объёмов чистого спирта при температуре 20 °С, которые могут быть получены в результате полного сбраживания сахаров, содержащихся в 100 объёмах продукта при указанной температуре;

⁷ См Приложение

88) **предприятия вторичного виноделия** – предприятия, которые занимаются выдержкой виноматериалов, коньячных дистиллятов, обработкой виноматериалов и розливом или только розливом вин в потребительскую тару в соответствии с нормативными документами;

89) **предприятия первичного виноделия** – предприятия, которые осуществляют переработку винограда, производство сусла, виноматериалов и дистиллятов, сусла концентрированного, занимаются обработкой и выдержкой виноматериалов и дистиллятов, а также утилизацией отходов виноделия;

90) **предприятия полного технологического цикла производства** – агропромышленные предприятия, охватывающие весь цикл производства винопродукции от производства или переработки винограда до розлива готовой продукции. Предприятиями полного технологического цикла являются юридические лица или несколько юридических лиц, связанных между собой отношениями контроля или одно из которых выступает дочерним предприятием другого которое (которые) используют совокупность помещений, технологического и другого оборудования, соответствующие технологические процессы, которые обеспечивают переработку сырья в продукцию, готовую к реализации конечному потребителю, а также лабораторий, аккредитованных компетентными органами;

91) **спирт этиловый** – спирт этиловый ректифицированный, изготовлен из крахмало- и сахаросодержащего сырья или продуктов переработки винограда путем их сбраживания, отделения и очищения до определенного стандартом содержания других веществ;

92) **срок годности винодельческой продукции** – период времени, в течение которого продукция полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечению которого продукция не пригодна для использования по назначению;

93) **сусло виноградное (свежее)** – продукт, получаемый из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов в месте переработки винограда;

94) **сусло концентрированное** – продукт, получаемый в результате частичного обезвоживания свежего виноградного сусла одним из разрешенных приемов, с массовой долей сухих веществ не менее 50,9 %;

95) **сусло концентрированное ректифицированное** – продукт, получаемый в результате частичного обезвоживания свежего виноградного сусла одним из разрешенных приемов и подвергшийся разрешённой обработке по удалению избытка кислот и других компонентов, исключая сахар, с массовой долей сухих веществ не менее 61,7 %;

96) **сусло спиртованное** – продукт с объёмной долей этилового спирта от 12 % до 15 %, изготовленный из свежего виноградного сусла с добавлением винного спирта или винного дистиллята;

97) **фактическая объёмная доля этилового спирта** – число объёмов чистого спирта при температуре 20 °C, содержащегося в 100 объемах рассматриваемого продукта при той же температуре;

98) **фальсификация винодельческого продукта** – умыщенная, с корыстной целью, подделка винодельческой продукции по происхождению (месту производства) или ее состава путем добавления безвредных или вредных для здоровья человека веществ, а также изготовления винных и коньячных суррогатов в процессе производства, транспортировки, хранения и продажи;

99) **шампанизация** – процесс вторичного брожения шампанских виноматериалов или виноматериалов для игристых вин в герметически закрытых резервуарах, бутылках или системе замкнутых резервуаров с целью их насыщения диоксидом углерода эндогенного происхождения;

100) **Российское шампанское** – белое или розовое игристое вино с объёмной долей этилового спирта от 10,5 до 13,0 % и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 350 кПа при 20°C, изготовленное путём насыщения диоксидом углерода эндогенного происхождения при вторичном брожении в герметично закрытых резервуарах, бутылках, или системе замкнутых резервуаров шампанских виноматериалов, выработанных из регламентированных сортов винограда, с добавлением сахарозы;

101) **шаптализация** – технологический приём подслащивания сусла с использованием свекловичного сахара при производстве столовых сухих и шампанских виноматериалов.

Глава II ПОЛИТИКА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ В ОБЛАСТИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ

Статья 3. Политика Российской Федерации в области виноградарства и производства винодельческой продукции

Государственная политика в области виноградарства, производства и оборота винодельческой продукции в Российской Федерации направлена на:

создание благоприятных условий для развития виноградарства и виноделия, в том числе в малых формах хозяйствования;
увеличение объёмов производства винограда для вина;
создание рабочих мест в виноградарской и винодельческой отраслях;
изменение структуры потребления алкогольных напитков;
стимулирование производства качественного вина;
государственную поддержку и стимулирование развития виноградо-винодельческого туризма.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации определяет нормативное, правовое регулирование в сфере виноградарства и производства продуктов переработки винограда и осуществляет:

а) реализацию государственной политики в области виноградного питомниководства, виноградарства, производства и оборота вина и алкогольной продукции виноградного происхождения, спирта-ректификата для виноделия, защиты внутреннего рынка от недобросовестной конкуренции и других негативных факторов в тесном сотрудничестве с профильными научными учреждениями;

б) разработку и реализацию программы развития виноградо-винодельческого комплекса;

в) создание и внедрение механизмов привлечения внутренних и иностранных финансовых средств для решения приоритетных проблем виноградо-винодельческого комплекса;

г) поддержку возрождения и развития виноградарства и винодельческой промышленности в соответствии с требованиями рынка и государственной политики в конкретной области;

д) организацию тематических выставок, семинаров, конференций, симпозиумов, относящихся к области его деятельности;

е) создание условий для интегрирования по вертикали и горизонтали производителей и переработчиков, коммерческих и финансовых структур, образования агропромышленных и финансово-аграрных групп в области виноградарства, виноделия и производства виноградного и винного спирта;

ж) проведение приоритетных научных исследований и внедрение в практику их результатов, подготовку кадров для виноградо-винодельческого сектора;

з) организацию разработок и внедрения технических регламентов в области виноградарства и виноделия;

- и) согласование, при необходимости регистрацию и утверждение нормативно-технологической документации и технических условий для виноградо-винодельческой и другой алкогольной продукции виноградного происхождения;
- к) реализацию государственной политики в области импорта-экспорта этилового спирта и алкогольной продукции;
- л) управление государственными товарными знаками в соответствии с действующими законодательными актами;
- м) стимулирование развития виноградо-винодельческого туризма;
- н) поддержку возрождения, развития и поддержания столового виноградарства уникальных автохтонных сортов, виноделия из автохтонных сортов винограда, органического виноградарства;
- о) организацию создание заповедных агрономических виноградно-винодельческих территорий;
- п) иные функции, вытекающие из действующих законов.

Глава III ВИНОГРАДАРСТВО

Статья 4. Агрономические зоны виноградарства Российской Федерации для производства товарной продукции

Агрономическая зона виноградарства представляет собой определенную территорию, характеризующуюся относительно одинаковыми природными условиями (климат, почвы, рельеф), а также сходным сортовым составом и направлениями использования винограда.

Виноградо-винодельческий район представляет собой природную территорию в составе агрономической зоны, характеризующуюся особыми климатом, рельефом, почвами, культивируемыми сортами винограда, которые в комплексе обуславливают получение виноградо-винодельческой продукции определенного качества.

Виноградо-винодельческий терруар представляет собой ограниченную территорию в составе виноградо-винодельческого района, охватывающую виноградные насаждения, расположенные на одной форме рельефа, и характеризуется одинаковыми природными условиями и способами культивирования винограда, обуславливающими получение однородной виноградо-винодельческой продукции с особыми качественными характеристиками, с культивированием сорта или группы сортов из которых она вырабатывается.

Статья 5. Заповедные агрономические виноградо-винодельческие территории (виноградные насаждения, являющиеся заповедными) с ограничением хозяйственной деятельности, кроме виноградно-винодельческой, и сохранением уникальных сортовых ресурсов винограда

К заповедным виноградникам относятся следующие:

1. Виноградники специального назначения, такие как ампелографические коллекции;
2. Виноградники аборигенных сортов винограда;
3. Виноградо-винодельческие комплексы в местах многовекового исторического виноградарства и виноделия;
4. Формирование заповедных агрономических виноградо-винодельческих территорий осуществляется профильными научными учреждениями.

Статья 6. Органическое виноградарство

Органическое виноградарство направлено на использование при производстве товарной продукции винограда технологий, основанных на использовании сортов, устойчивых к биотическим факторам среды, биологических методов защиты от вредителей и болезней, повышения плодородия почвы без использования химических средств.

Ведение органического виноградарства обеспечит получение экологически чистой продукции, снижение отрицательного антропогенного воздействия на окружающую среду и будет способствовать более благоприятному оздоровлению людей.

Целесообразно ведение органического виноградарства в рекреационных зонах Российской Федерации.

Ведение органического виноградарства и получение экологически чистой продукции осуществляется под контролем профильных научных учреждений.

Статья 7. Испытание новых и интродуцированных сортов винограда, их включение в Государственный реестр селекционных достижений и допущенных к использованию на территории Российской Федерации

Испытание и апробирование новых и интродуцированных сортов винограда на оценку хозяйственной полезности, отличимость, однородность и стабильность проводятся профильными научно-исследовательскими учреждениями в соответствии с утвержденными методиками.

Допускается ввоз и посадка виноградарскими хозяйствами для испытания по договору с профильными научными учреждениями интродуцируемых сортов винограда.

Заявка на допуск к использованию новых или интродуцированных сортов винограда подается в ФГБУ Государственную комиссию Российской Федерации по испытанию и охране прав на селекционные достижения с приложением описания селекционного достижения по установленной форме.

Включение сортов в Государственный реестр селекционных достижений допущенных к использованию на территории Российской Федерации и их исключение проводит Государственная комиссия Российской Федерации по испытанию и охране прав на селекционные достижения.

Статья 8. Виноградарское хозяйство

Виноградарское хозяйство включает:

а) производственные виноградные насаждения, которые по возрасту подразделяются на:

- молодые насаждения (1-4 года);
- плодоносящие насаждения (начиная с пятого года после посадки);
- б) маточники подвоя и привоя, прививочные комплексы, виноградные школки с соответствующим севооборотом;

в) земельные угодья, образовавшиеся после раскорчёвки виноградных насаждений, в период до повторной посадки таковых и земельные угодья, подготавливаемые для новых посадок;

г) другие земли в пределах виноградо-винодельческой зоны, которые могут использоваться для расширения площадей или создания единого массива виноградных насаждений, которые могут включать ветрозащитные лесополосы;

д) строения и оборудование, предназначенные для питомниководства, хранения посадочного материала и товарного винограда, переработки винограда и всего винодельческого

цикла и другие, необходимые для проведения всего комплекса работ по выращиванию товарного винограда, его хранению и переработке.

Статья 9. Закладка виноградных насаждений

Закладка промышленных виноградных насаждений осуществляется только сортами винограда, зарегистрированными в Государственном реестре селекционных достижений допущенных к использованию на территории Российской Федерации и/или их клонами.

Используемые в виноградарстве сорта подразделяются на группы:

- а) по происхождению – сорта вида *Vitis vinifera* и селекционные сорта межвидового происхождения кроме гибридов прямых производителей;
- б) по направлению использования – столовые, технические, универсальные и подвойные сорта.

Закладка производственных виноградных насаждений на площади от 0,15 до 0,5 гектара осуществляется на основе плана организации территории и посадки в соответствии с техническими регламентами.

Закладка виноградных насаждений на площади свыше 0,5 гектара осуществляется на основе соответствующего проекта, разработанного лицензированными юридическими или физическими лицами (проектные организации), которые несут ответственность за качество проекта.

Реконверсия (повторная закладка) производственных товарных виноградных насаждений разрешается после соответствующей подготовки сельскохозяйственного участка в соответствии с нормативными положениями в данной области. Срок повторной закладки маточников подвоя и привоя, а также виноградных школок устанавливается в зависимости от их биологической категории в технических регламентах.

Закладка экспериментальных виноградных насаждений в виноградарских хозяйствах осуществляется согласно плану организации территории или проекта на площади от 0,15 гектара одного сорта.

Закладка экспериментальных виноградных насаждений в профильных научных учреждениях осуществляется согласно плану организации территории на площади до 0,5 гектара одного сорта.

Статья 10. Кадастр и паспорт виноградных насаждений

Кадастр виноградных насаждений является составной частью земельного кадастра, в котором ведется учет виноградных насаждений. Содержание и порядок ведения кадастра виноградных насаждений определяются положением, утвержденным Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

Кадастр виноградных насаждений периодически уточняется в разрезе агроэкологических зон, типов насаждений и сортового состава на основе результатов ежегодной инвентаризации виноградных насаждений.

В каждом виноградарском хозяйстве в обязательном порядке должен иметься Паспорт на каждый виноградник в соответствии с утвержденной Министерством сельского хозяйства Российской Федерации формой.

Контроль ведения паспортов и кадастра виноградных насаждений осуществляется Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

Статья 11. Срок эксплуатации, списание и раскорчёвка виноградных насаждений

Минимальный срок эксплуатации производственных товарных виноградных насаждений составляет 20 лет после вступления в плодоношение.

Сроки эксплуатации маточников подвоя и привоя устанавливаются в зависимости от их биологической категории в технических регламентах, разработанных и утвержденных в установленном порядке.

Постановка на баланс молодых виноградных насаждений, перевод их из одной возрастной категории в другую насаждений на площади свыше 0,15 гектара осуществляются хозяйствующими субъектами насаждений на основании нормативных документов.

В случае повреждения молодых и вступающих в плодоношение насаждений вследствие стихийных бедствий их состояние обследуется комиссией, которая составляет акт о переводе виноградных насаждений в группу реконструируемых или восстанавливаемых.

Списание виноградных насаждений осуществляется:

- а) по истечении срока их эксплуатации;
- б) допускается досрочное списание насаждений при высокой степени изреженности (более 50 процентов), поражении вирусными, фитоплазменными, бактериальными и другими карантинными заболеваниями (более 50 процентов), повреждении вследствие стихийных бедствий (вымерзание, градобитие, оползни, заболачивание и др.), утрате экономической целесообразности дальнейшей эксплуатации;
- в) обоснование целесообразности списания виноградных насаждений осуществляется профильными научными учреждениями и утверждается Министерством сельского хозяйства Республики Крым.

Статья 12. Классификация посадочного материала винограда

Посадочным материалом винограда являются черенки, корнесобственные и привитые саженцы.

В зависимости от этапа воспроизводства сортов винограда определяются следующие биологические категории посадочного материала:

оригинальный посадочный материал – материал, который получен оригиналатором сорта с маточных насаждений селекционных сортов и санитарных клонов учреждения оригиналатора или с помощью культуры *in vitro*, свободный от основных вирусных, бактериальных и фитоплазменных болезней, а также от карантинных объектов, используется для закладки маточных насаждений винограда биологической категории «Элитный»;

элитный посадочный материал – материал, который получен оригиналатором сорта или уполномоченным им лицом с маточных насаждений винограда биологической категории «Элитный», свободный от основных вирусных бактериальных и фитоплазменных болезней, а также от карантинных объектов, используется для закладки маточных насаждений винограда биологической категории «Репродукционный»;

репродукционный посадочный материал – материал, который получен с маточных насаждений винограда биологической категории «Репродукционный», свободный от основных вирусных бактериальных и фитоплазменных болезней, а также от карантинных объектов, используется для закладки производственных насаждений винограда.

По соглашению между производителем и потребителем посадочный материал винограда может быть в вегетирующем состоянии или в состоянии покоя.

Посадочный материал винограда для реализации потребителю должен быть чистосортным, свободным от фитоплазменной инфекции, основных вирусных болезней и бакте-

риального рака, что удостоверяется экспертным заключением/сертификатом, выдаваемым аттестованными и/или аккредитованными лабораториями.

Статья 13. Производство, сертификация и реализация посадочного материала винограда

Производство и реализация посадочного материала винограда осуществляются физическими и юридическими лицами, обладающими лицензией.

Производство и/или реализация посадочного материала винограда биологической категории «оригинальный» осуществляется оригиналатором (заявителем сорта).

Производство и/или реализация посадочного материала винограда биологической категории «элитный» осуществляется оригиналатором (заявителем сорта) или уполномоченным им лицом.

Производство и/или реализация посадочного материала винограда биологической категории «репродукционный» осуществляется оригиналатором (заявителем сорта) или уполномоченным им лицом, а также питомниково-хозяйствами на основании заключенного лицензионного договора.

Производители посадочного материала винограда должны располагать, маточниками подвоя и/или привоя, материально-технической базой для производства прививок, находящим участком для виноградной школки с севооборотом или тепличным комплексом для производства вегетирующих саженцев, персоналом с соответствующей подготовкой, а также соблюдать технические регламенты по производству, оценке соответствия, контролю и реализации.

Маточниками привоя считаются насаждения, на которых систематически проводится апробация, фитосанитарная, массовая и/или клоновая селекция под контролем профильных научных учреждений.

Хозяйствующие субъекты, обладающие лицензией на реализацию посадочного материала винограда, должны располагать материально-технической базой для хранения данного вида продукции.

Производители и продавцы посадочного материала винограда несут ответственность, установленную действующим законодательством, за его чистосортность, жизнеспособность и фитосанитарное состояние.

Контроль производства и качества посадочного материала винограда осуществляется профильными научными учреждениями.

Импорт и экспорт посадочного материала винограда осуществляются в следующем порядке:

- а) хозяйствующими субъектами, обладающими лицензией на производство и/или реализацию посадочного материала винограда;
- б) допускается импорт виноградного посадочного материала хозяйствующими субъектами, не обладающими лицензией для закладки виноградных насаждений для собственных нужд;
- в) для импорта допускается посадочный материал винограда сортов и клонов, внесенных в Государственный реестр селекционных достижений допущенных к использованию на территории Российской Федерации, биологических категорий «оригинальный», «элитный» и «репродукционный»;
- г) импорт посадочного материала винограда осуществляется на основе сертификата биологической категории, сортового свидетельства, разрешения фитосанитарного карантина страны-импортера, фитосанитарного сертификата страны-экспортера;

- д) допускается экспорт по запросу страны-импортера посадочного материала винограда различных сортов и биологических категорий по согласованию с заказчиком;
- е) экспорт посадочного материала винограда осуществляется на основе сертификата биологической категории, сортового свидетельства и фитосанитарного карантинного сертификата;
- ж) допускается импорт посадочного материала винограда сортов и клонов не включенных в Государственный реестр селекционных достижений допущенных к использованию в Российской Федерации виноградарскими хозяйствами или учреждениями, где предполагается их посадка при условии заключения договора об их испытании с профильными научно-исследовательскими учреждениями;
- з) допускается импорт и экспорт посадочного материала винограда сортов и клонов не включенных в Государственный реестр селекционных достижений допущенных к использованию в Российской Федерации профильными научно-исследовательскими учреждениями в порядке обмена биологическим материалом для официальных испытаний;
- и) импорт и экспорт посадочного материала винограда допускается при наличии экспертного заключения/сертификата об отсутствии основных вирусных, бактериальных и фитоплазменных болезней, а также карантинных объектов, выданного аттестованными и/или аккредитованными лабораториями.

Статья 14. Регламентация технологии производства и качества посадочного материала и товарного винограда

Технология производства посадочного материала и товарного винограда и их качество регламентируются техническими регламентами, стандартами, агротехническими указаниями, рекомендациями, инструкциями и другими нормативными документами, разработанными профильными научными учреждениями и утвержденными Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

Статья 15. Требования к качеству сырья

Для производства винодельческой продукции используются технические и универсальные сорта винограда, соответствующие требованиям Технических регламентов и государственных стандартов РФ. Для производства ординарных вин, бренды и коньяков допускается использование столовых сортов винограда, если по содержанию сахаров и другим показателям качества они соответствуют требованиям, предъявляемым к винограду технических сортов.

Для производства вин допускается переработка завяленного на кустах винограда до сахаристости в сусле не более 40 г/100 куб.см.

Для присвоения вину наименования вина с защищенным географическим указанием или с защищенным наименованием места происхождения обязательно наличие Паспорта на виноградник и декларация о максимальной урожайности виноградника, которая устанавливается для каждого паспортизованного виноградника исходя из его конкретных характеристик ежегодно. Максимальный урожай не может быть выше установленного для конкретного виноградника. Номер паспорта виноградника указывается на этикетке или контро-этикетке вина.

Не допускается при переработке смешивание европейских сортов винограда *Vitis vinifera* с сортами вида Лабруска (*Vitis labrusca*) и гибридами прямыми производителями.

Использование сушеного винограда (изюма) для изготовления вин запрещается. Случай нарушения этой нормы рассматривается как фальсификация вина.

ГЛАВА IV

ПРОИЗВОДСТВО ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

Статья 16. Регламентация винодельческого производства

Субъекты хозяйствования, которые осуществляют производство винодельческой продукции, должны соответствовать требованиям, установленным действующими законодательными актами, обеспечивающими жизнь и здоровье людей, охрану окружающей среды, а также соответствие санитарным, пожарным, экологическим нормам и правилам.

Производство винодельческой продукции осуществляется субъектами предпринимательской деятельности независимо от форм собственности при наличии у них специальных разрешений (лицензий) на соответствующий вид винодельческой продукции согласно законодательству Российской Федерации. В случае нарушения требований, оговоренных в настоящем Федеральном законе, и лицензии, субъекты предпринимательской деятельности досрочно лишаются права на производство винодельческой продукции.

При производстве вин проводится технологический, химический и микробиологический контроль в установленном порядке и ведется соответствующая технологическая документация, которая хранится пять лет с момента внесения последней записи.

Полномочия в части выдачи сертификатов соответствия импортного винодельческого сырья, готового продукция и вспомогательных материалов, а также винодельческого технологического оборудования и микробиологического обеспечения предприятий по производству игристых вин настоящим Федеральным законом возлагаются на ГБУ РК «Национальный научно-исследовательский институт винограда и вина «Магарач».

Предприятия первичного виноделия обязаны до 1 января следующего за урожаем года предоставить данные о количестве переработанного винограда, имеющегося в наличии виноматериала, использованного спирта для крепления и его остатков в Министерство сельского хозяйства Российской Федерации.

Статья 17. Общие требования к винодельческой продукции, условиям её производства

Вина и коньяки изготавливаются согласно техническим регламентам на винодельческую продукцию Российской Федерации, правилам производства и хранения вин, игристых вин, Российского шампанского, Российского коньяка, а также соответствующим стандартам и технологическим инструкциям. Для изготовления винодельческой продукции применяются материалы и вещества, разрешенные для использования нормативными документами Российской Федерации и Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации.

Виноградо-винодельческая продукция должна отвечать требованиям безопасности, установленными нормативными и правовыми актами Российской Федерации на винодельческую продукцию.

Производство и технологическая обработка виноматериалов в основном производится на предприятиях первичного виноделия и разрешается на заводах вторичного виноделия и предприятиях полного технологического цикла производства.

Предприятия, занимающиеся выдержкой виноматериалов и разливом вин в тару в соответствии с нормативными документами, могут в случае необходимости осуществлять купажирование, доработку или обработку виноматериалов по технологическим инструкциям.

Переработка винограда на виноматериалы, их выдержка и обработка, изготовление вин, ароматизированных вин, Российского коньяка и бренди проводятся в специально обозначенные места.

рудованных помещениях (цехах), использование которых для других целей запрещается. Не допускаются изготовление, обработка, выдержка и хранение виноградных виноматериалов и вин в одном помещении (кроме розлива и экспедиции) с напитками плодово-ягодными и другими ароматизированными напитками. Разрешается производство в одних помещениях коньяков, бренди и виноградных водок.

При производстве вин используют вспомогательные материалы, разрешённые к применению в виноделии в установленном порядке.

Срок годности устанавливает производитель с указанием условий хранения. Если производителем срок годности не установлен, то срок годности на продукцию неограничен.

В наименованиях вин специального типа видовое название обязательно дополняется названием места производства продукции.

При производстве вин запрещено использование сортов винограда вида Лабруска и гибридов прямых производителей. При производстве марочных вин допускается межгодовое купажирование и не допускается купажирования марочных и ординарных виноматериалов.

Вина столовые изготавливаются сортовыми или купажными.

Вина столовые полусухие и полусладкие изготавливаются по классической схеме с использованием виноматериалов-недобротов или купажной схеме с использованием виноградных сахаросодержащих материалов.

Не допускается выпуск столовых вин с содержанием спирта ниже 9 процентов объёмных, сортовых – 9,5 и марочных – 10 процентов объёмных.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации вправе, по заключению ГБУ РК «ННИИВиВ «Магарач», предоставлять производителям в неблагоприятные для вызревания винограда годы разрешения на изготовление сухих виноматериалов крепостью не более 9,5 процента объёмных, путем подслащивания сусла виноградного свежего суслом концентрированным или свекловичным сахаром не более, чем на 2 г/100 см³.

Разрешение на изготовление столовых виноматериалов с использованием свекловичного сахара или сусла концентрированного в неблагоприятные для вызревания винограда годы выдается бесплатно и действует в течение сезона переработки винограда. Решение о выдаче или отказе в выдаче разрешения на изготовление сухих виноматериалов с использованием свекловичного сахара или сусла концентрированного принимается в течение пяти рабочих дней после предоставления документов в Министерство сельского хозяйства Российской Федерации.

Основаниями для отказа в выдаче разрешения на изготовление столовых виноматериалов с использованием свекловичного сахара или сусла концентрированного в неблагоприятные для вызревания винограда годы являются:

представление неполного пакета документов, определенных в порядке выдачи разрешения на изготовление сухих виноматериалов, утвержденном Министерством сельского хозяйства Российской Федерации;

выявление в представленных документах недостоверной информации.

Основанием для аннулирования разрешения на изготовление сухих виноматериалов с использованием свекловичного сахара с использованием свекловичного сахара или сусла концентрированного в неблагоприятные для вызревания винограда годы является изготовление сухих виноматериалов в объемах больших, чем предусмотрено в разрешении. Разрешение на изготовление столовых виноматериалов с использованием свекловичного сахара или сусла концентрированного аннулируется и считается недействительным с момента принятия решения о его аннулировании Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

Статья 18. Вино ликёрное

В зависимости от содержания сахаров и объёмной доли этилового спирта вина ликёрные подразделяются на крепкие и десертные.

Вина ликёрные крепкие изготавливаются из частично сброшенного сусла, в котором объёмная доля натурального спирта составляет не менее 4,2 процента.

Вина ликёрные десертные изготавливаются из частично сброшенного сусла, в котором объёмная доля натурального спирта составляет не менее 2,0 процентов.

Объёмная доля фактического спирта в готовых ликёрных крепких винах не должна превышать 22 процента, ликёрных десертных – 17 процентов.

При изготовлении вин ликёрных добавлять концентрированное сусло разрешается только в случаях, регламентируемых технологическими инструкциями. Использование спиртованного сусла или мистеля допускается только при изготовлении вин специального типа.

Добавление сахара на всех стадиях производства вин ликёрных запрещается.

Для крепления виноматериалов и вин разрешается использовать только спирт этиловый ректифицированный из пищевого и виноградного сырья, которые соответствует требованиям стандартов качества и безопасности для здоровья человека.

Запрещается в процессе крепления виноматериалов и вин добавлять спирт-сырец, технический и плодовый спирты или спирты неизвестного происхождения.

Статья 19. Вина контролируемых (защищённых) наименований по происхождению

Право на присвоение контролируемых (защищенных) наименований по происхождению (аттестацию) предоставляется лучшим винам, изготовление которых обеспечено устойчивой сырьевой базой и которые имеют высокое качество в течение не менее 5 лет выпуска, отличаются от показателей других вин того же типа и получаемые на демаркированных виноградниках с особыми почвенно-климатическими особенностями.

Все стадии производства вин контролируемых (защищённых) наименований по происхождению должны осуществляться на предприятии, расположенном в строго регламентированном географическом месте выращивания винограда.

Вина контролируемых (защищённых) наименований по происхождению утверждаются Министерством сельского хозяйства РФ, контроль производства и качества вин настоящим Федеральным законом возлагается на ГБУ РУ «ННИИВиВ «Магарач». Порядок и перечень необходимых для этого документов устанавливает Министерством сельского хозяйства.

Вина контролируемых (защищённых) наименований аттестуются на пять лет. По истечении указанного срока проводится их переаттестация. Выработка и реализация вин контролируемых (защищённых) наименований, которые вовремя не прошли переаттестацию, запрещается.

Аттестация вин контролируемых наименований с защищенным наименованием места происхождения может быть досрочно аннулирована в следующих случаях:

- если право на производство вин КЗНП не пользовались в течение трех лет со дня вступления в силу выданных разрешений из-за невозможности соблюдения утвержденных правил выращивания винограда и производства вина;

- если установлено мошенничество при выращивании винограда или фальсификация вина, или нелегальное производство вина, уполномоченные на это органы, могут приостановить или аннулировать лицензию с приложениями на производство вина контролируемо-

го (зашщищённого) наименования по происхождению в порядке, определенном законодательством Российской Федерации.

Аннулированная марка вина КЗМП может быть вновь зарегистрирована по заявлению бывшего владельца под тем же или другим наименованием, если для этого создаются благоприятные условия.

Статья 20. Вина коллекционные

Вина коллекционные реализуются в той же бутылочной таре, в которой выдерживаются, без её раскупорки и изъятия образовавшегося осадка.

Для научно-производственных и коммерческих целей в отдельных научных учреждениях и на винодельческих предприятиях создается коллекционный фонд образцов вин (энотеки), эталонные образцы которых являются достоянием Российской Федерации.

Положение о создании энотек и условия хранения коллекционных вин в энотеках разрабатываются уполномоченным департаментом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации.

Статья 21. Вина шампанские, игристые и газированные

Виноматериалы для производства «Российского шампанского» и вин игристых изготавливаются из винограда регламентированных сортов, определенных технологическими инструкциями и стандартами.

«Российское шампанское», белые и розовые игристые вина изготавливают путем вторичного брожения шампанских виноматериалов, вина столового с добавлением сахаросодержащих продуктов в герметически закрытых сосудах, бутылках или системе замкнутых резервуаров.

«Российское шампанское», изготовленное путем вторичного брожения шампанских виноматериалов в бутылках и последующей трехлетней выдержкой на дрожжах шампанизированного вина, относится к категории «классическое».

Вина игристые, изготовленные путем вторичного брожения виноматериалов в бутылках и последующей выдержкой не менее 9 месяцев, относятся к категории «выдержаных».

Объемная доля этилового спирта составляет в: «Российское шампанское» и «Российское шампанское классическое» – 10,5-13,0 %, винах игристых – 10,0-13,5 %, винах жемчужных и газированных – 9-13 %.

Давление диоксида углерода в бутылках с готовой продукцией в игристых винах должно составлять не менее 300 кПа, «Российское шампанское» и «Российское шампанское классическое» – не менее 350 кПа, газированных – от 100 до 250 кПа при 20 °С.

При производстве вин игристых разрешается использование сусла, мистелей, недобродов, ликёрных (десертных) виноматериалов в соответствии с технологическими инструкциями по производству конкретных марок вин.

Вина газированные изготавливаются из столовых сухих виноматериалов, с добавлением сусла виноградного концентрированного.

Внешнее оформление вин «Российское шампанское классическое» и «Российское шампанское» должно отличаться от оформления других вин игристых.

Статья 22. Ароматизированные вина

Ароматизированные вина – вина виноградного происхождения, с содержанием виноградной основы в готовой продукции не менее 75 % объема ароматизированного вина, в том числе вермуты, полученные путем смешивания сухих и/или ликёрных виноматериалов, спир-

товых растительных экстрактов, спирта этилового ректифицированного и сахара или сахаросодержащих материалов.

Вермуты – группа ароматизированных вин, полученных путём купажирования специально обработанных столовых или ликёрных виноградных виноматериалов с добавлением спирта этилового ректифицированного, сахарозы или сахаросодержащих материалов и спиртовых настоев (экстрактов) пряно-ароматического сырья, в состав которого обязательно входит полынь (*Artemisia*).

Статья 23. Алкогольные напитки виноградного происхождения

Российские коньаки – крепкие алкогольные напитки с объёмной долей этилового спирта не менее 40 %, с характерным букетом и вкусом, изготовленные путём купажа выдержаных коньячных дистиллятов, полученных методом дистилляции крымских коньячных виноматериалов на специальных медных аппаратах с фракционированием и последующей выдержкой молодых коньячных дистиллятов не менее 3 лет в дубовой таре или нержавеющих или эмалированных ёмкостях с дубовой клёпкой.

Бренды – крепкие алкогольные напитки с характерным букетом и вкусом, с объёмной долей этилового спирта не менее 37,5 %, изготовленные из винного дистиллята с добавлением или без добавления винного спирта в количестве, не превышающем 50 % от количества безводного этилового спирта в конечном продукте, выдержанный в дубовой таре или в нержавеющих или эмалированных ёмкостях с дубовой клёпкой не менее 12 месяцев.

Виноградные водки – крепкие алкогольные напитки с объёмной долей этилового спирта от 37,5 % до 55,0 %, изготовленные из винного дистиллята с добавлением или без добавления спирта ректифицированного из виноградного сырья.

Статья 24. Фальсификация винодельческой продукции

1. Фальсификацией вин и коньяков является:

- нерегламентированное применение сахара или продуктов, содержащих сахар, в том числе виноградного происхождения, для искусственного повышения содержания спирта винах, подмена сортов винограда или уменьшение срока выдержки при изготовлении вин и коньяков;
- добавления воды, плодово-ягодных материалов, вытяжек и отваров из плодов и ягод;
- подделка вин и коньяков путем искусственного увеличения экстрактивности, имитации цвета, аромата и вкуса;
- изготовление суррогатов вин и коньяков путем использования виноматериалов, произведенных экстракцией водой виноградных выжимок или изюма;
- подделка вина по происхождению, месту производства, сортовому составу;
- добавление виноматериалов из гибридов прямых производителей, и сортов не входящих в утвержденный сортимент;
- этикетирование, не соответствующее требованиям законодательства Российской Федерации, использование других видов дезинформации потребителя.

2. Виновные в производстве фальсифицированного вина несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Статья 25. Хранение винодельческой продукции на торговых предприятиях

Перевозка и хранение винодельческой продукции должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение её качества и безопасности.

Условия хранения винодельческой продукции на складах и в торговых залах должны соответствовать требованиям нормативных документов.

Не допускается хранение винодельческой продукции на складах и их продажа без надлежащего внешнего оформление, указания наименований, происхождения, реквизитов производителя.

Запрещается реализация винодельческой продукции, которая потеряла товарный вид.

Поставщик винодельческой продукции не несёт ответственности за потерю качества своей продукции в торговой сети в случае нарушения условий её хранения или в случае истечения сроков хранения.

Статья 26. Экспорт, импорт винодельческой продукции

Экспорт готовой винодельческой продукции осуществляется самостоятельно винодельческими предприятиями. Экспорт и импорт продукции-сырья (виноматериалы, коньячные дистилляты) осуществляется в соответствии с квотами Министерства сельского хозяйства Российской Федерации.

ГЛАВА V ПЕРЕРАБОТКА ОТХОДОВ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Статья 27. Охрана окружающей среды

Закладка виноградных насаждений, их содержание, деятельность винодельческих предприятий, а также другие работы в виноградо-винодельческой отрасли осуществляются в соответствии с Законами Российской Федерации.

Статья 28. Переработка отходов

Отходы, полученные в результате производства вин и переработки вторичной продукции виноделия, подлежат переработке, в обязательном порядке, только на разрешенных предприятиях 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.

ГЛАВА VI КОНТРОЛЬ (НАДЗОР) ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ НАСТОЯЩЕГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНА

Статья 29. Государственный надзор и контроль выполнения требований, относящихся к виноградо-винодельческой продукции

Государственный надзор и контроль выполнения требований действующих законов, нормативных и технологических документов, относящихся к виноградо-винодельческой продукции, осуществляются Министерством сельского хозяйства Российской Федерации и другими уполномоченными органами в соответствии с действующим законодательством.

Статья 30. Центральная дегустационная комиссия

Центральная дегустационная комиссия в рамках реализации Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей», а также целевых программ, конкурсов и выставок, организуемых Министерством сельского хозяйства Российской Федерации, проводит её оп-

гигиеническую оценку и устанавливает качество и безопасность винодельческой продукции.

Центральная дегустационная комиссия создаётся на базе Министерства сельского хозяйства Российской Федерации и реализует свою деятельность при участии экспертов-виноделов, осуществляющих производство и реализацию винодельческой продукции Российской Федерации.

Положение о Центральной дегустационной комиссии и ее состав утверждается Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

Статья 31. Ответственность за нарушение настоящего Федерального закона

За нарушение требований настоящего Федерального закона по закладке и возделыванию виноградников, которые посажены за счет государственного финансирования, производства и за фальсификацию винодельческой продукции Крыма должностные лица и граждане, занимающиеся предпринимательской деятельностью в области виноградарства и виноделия, несут дисциплинарную, административную, уголовную и граждансскую ответственность по законам Российской Федерации.

К субъектам предпринимательской деятельности – юридическим лицам применяются финансовые санкции в случае:

производства и/или реализации виноградного посадочного материала, который не соответствуют по качеству требованиям законов и нормативных документов или на которые нет документов, подтверждающих их происхождение и качество;

закладки виноградных насаждений на площади свыше 0,5 гектара без проекта;

закладки товарных виноградных насаждений сортами, не зарегистрированными в Государственный реестр селекционных достижений допущенных к использованию на территории Российской Федерации;

самовольной раскорчевки виноградных насаждений;

нарушения правил производства винодельческой продукции – штраф в размере от пяти до одной тысячи необлагаемых минимумов доходов граждан;

изготовления из импортных виноматериалов отечественных марок вин без указания их происхождения и места разлива – штраф в размере от двух до трех тысяч необлагаемых минимумов доходов граждан. Выручка от незаконной реализации продукции направляется в государственный бюджет;

изготовления и реализации фальсифицированных вин и коньяков, признаваемые таковыми в соответствии со статьей 24 настоящего Федерального закона, – штраф в размере от четырех до пяти тысяч необлагаемых минимумов доходов граждан.

Фальсификация винодельческой продукции является основанием для аннулирования лицензий на производство и торговлю этой продукцией.

Фальсифицированные партии винодельческой продукции конфискуются по решению суда и подлежат дальнейшей переработке или уничтожению.

Прибыль, полученная от продажи фальсифицированной винодельческой продукции, изымается в государственный бюджет в судебном порядке органами доходов и сборов по представлению Министерства сельского хозяйства Российской Федерации.

Рассмотрение дел о нарушениях требований настоящего Федерального закона осуществляется соответствующими должностными лицами в соответствии с законом. В случае несогласия субъектов хозяйствования с решением центрального органа исполнительной власти, реализующим государственную политику в сфере надзора (контроля) в агропромышленном комплексе, в деле его действия могут быть обжалованы в судебном порядке.

ГЛАВА VII
СТИМУЛИРОВАНИЕ РАЗВИТИЯ
ВИНОГРАДО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ

Статья 32. Стимулирование развития виноградо-винодельческой отрасли

Стимулирование государством развития виноградо-винодельческой отрасли осуществляется путем предоставления субсидий.

ГЛАВА VIII
ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящий Закон вступает в силу с _____ 201__ года.

В разработке проекта Федерального Закона «О винограде и вине» принимали участие: директор ГБУ РК «ННИИВиВ «Магарач», д.с.-х.н., проф., академик Авидзба А.М.; зам.директора по науке по вопросам виноградарства, д.с.-х.н., проф. Борисенко М.Н.; зам.директора по науке по вопросам виноделия, к.т.н., с.н.с. Яланецкий А.Я.; ученый секретарь, д.с.-х.н., проф. Якушина Н.А.

раздел «Виноградарство»: д.с.-х.н., ст.н.с. Алейникова Н.В.; д.с.-х.н., ст.н.с. Бейбулатов М.Р.; д.с.-х.н., проф. Волынкин В.А.; к.с.-х.н., с.н.с. Галкина Е.С.; к.с.-х.н. Дрягин В.Б.; д.с.-х.н., проф. Иванченко В.И.; д.с.-х.н., с.н.с. Клименко В.П.; к.с.-х.н., с.н.с. Лиховской В.В.

раздел «Виноделие»: д.т.н., ст.н.с. Аникина Н.С.; к.т.н., с.н.с. Бойко В.А.; д.т.н., ст.н.с. Виноградов В.А.; д.т.н., проф. Гержикова В.Г.; д.т.н., проф. Загоруйко В.А.; д.т.н., проф. Кишковская С.А.; д.т.н., проф. Макаров А.С.; д.э.к.н., ст.н.с. Матчина И.Г.; д.т.н., ст.н.с. Острогузова Е.В.; Ольховой Ю.Л.; к.т.н., ст.н.с. Танащук Т.Н.; д.т.н., ст.н.с. Чурсина О.А.

ПРИЛОЖЕНИЕ
к проекту
Федерального закона
«О ВИНОГРАДЕ И ВИНЕ»

ПОЯСНЕНИЯ
к статье 2

«Основные термины и определения, применяемые в настоящем Федеральном законе»
1) п.43

<p>Основа формулировки согласно:</p> <p>ГОСТ Р 52335-2005 изм. № 1 от 02.06.2010, поправка от 19.06.2012 Раздел 2. Термин 2.</p> <p>Вино (Ндп. виноградное вино): Винодельческий продукт, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или <u>виноградного сусла</u></p> <p>ГОСТ 32030-2013</p> <p>Раздел 3:</p> <p>п.3.2 вино: Винодельческий продукт, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или <u>виноградного сусла</u></p>	<p>Пояснения поправки:</p> <p>а) за основу предлагаемой формулировки принят ГОСТ Р 52335-2005, а не ФЗ № 171, по следующим причинам: формулировка понятия «вино» в ФЗ 171 перегружена деталями, имеющими отношение к классификации вин (по типу и категории правовой защищенности) и регламентируемым при их производстве технологическим приемам и параметрам. Это затрудняет восприятие текста и допускает разнотечения;</p> <p>- считаем, что уточнение классифицирующих признаков виноградных вин по типам (кондиции) и категориям (сортовым, по происхождению, по выдержки), а также регламентируемые технологические приемы при их производстве целесообразно дать в соответствующих пунктах Статьи 2 и в Главе IV.</p> <p>б) исключено уточнение «ягод» винограда, поскольку в технологиях вин, предусматривающих углекислотную мацерацию целых гроздей винограда и «кахетинский» способ приготовления виноматериалов, используются гребни;</p> <p>в) предлагается использовать «<u>свежее виноградное сусло</u>» вместо «виноградное сусло», поскольку существующая формулировка допускает разнотечения, вследствие чего недобросовестные производители могут использовать консервированное или концентрированное сусло в количествах, превышающие допустимые по ФЗ 171 и др. документации</p> <p>г) включение в понятие «вино» разъяснения «<u>Вина подразделяются на не насыщенные диоксидом углерода, включающие вина столовые и вина ликерные, и насыщенные диоксидом углерода, включающие вина игристые и вина газированные</u>», обусловлено наличием этих терминов в ГОСТ Р 52335-2005, ГОСТ Р 52523-2006, ГОСТ Р 52404-2005, использованием термина «столовое вино» в п.11 Статьи 2 ФЗ №171 и отсутствием разъяснения этого понятия в Статье 2 ФЗ №171</p>
--	---

2) п.44

<p>Основа формулировки согласно:</p> <p>а) ГОСТ Р 52335-2005 изм. №1 от 02.06.2010 поправка от 19.06.2012 Статья 2 2а столовое вино: Вино с <u>объемной долей этилового спирта от 8,5% до 15,0 % и общей объемной долей этилового спирта не более 15,0 %</u></p> <p>ГОСТ Р 52523-2006 Изм. №1 от 31.05.2007 Поправка от 01.07.2012 12.07.2012 Раздел 3: п. 3.1</p> <p>ГОСТ 32030-2013 Раздел 3: п.3.3</p> <p>столовое вино: Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 15,0 % и общей объемной долей этилового спирта не более 15,0 %. изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла, с добавлением или без добавления сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректифицированного.</p>	<p>Пояснения поправки:</p> <p>а) повышение нижнего допустимого значения объемной доли этилового спирта в вине до 9 % обусловлено тем, что он достигается (с учетом естественных потерь) при полном сбраживании винограда или сусла с массовой концентрацией сахаров 160 г/дм³. Использование винограда с меньшей массовой концентрацией сахаров не позволяет получать вина высокого качества даже при использовании дополнительных технологических приемов: вино характеризуется неразвитым ароматом и цветом (поскольку накопление ароматобра�ующих компонентов винограда и антиоксидантов в виноградной ягоде взаимосвязано с накоплением сахаров), излишней кислотностью, грубостью вкуса (за счет превалирующего экстрагирования танинов семян); снижается биологическая ценность вина.</p> <p>в) удалено: «<u>в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла</u>», поскольку повторяет п. 43</p>
--	--

3) п.45

<p>Основа формулировки согласно:</p> <p>ГОСТ Р 52523-2006 Изм. №1 от 31.05.2007 Поправка от 01.07.2012 12.07.2012 Раздел 3: п. 3.2.</p> <p>ГОСТ 32030-2013 Раздел 3: 3.3</p> <p>сухое столовое вино: Вина, изготовленные в результате полного спиртового брожения целых или дробленых <u>ягод</u> свежего винограда или <u>виноградного сусла</u></p>	<p>Пояснения поправки:</p> <p>а) См. пояснения б) и в) к п. 43</p>
--	---

4) п. 48

<p>Основа формулировки согласно:</p> <p>ГОСТ Р 52404-2005 Изменение 1 от 27.11.2012</p> <p>3.2. ликерное вино – винодельческий продукт, с объемной долей этилового спирта от 15,0 до 22,0 %, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла, с добавлением спиртов и/или дистиллятов виноградного происхождения, с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ виноградного происхождения</p> <p>ФЗ №171 Статья 2:</p> <p>12.1) ликерное вино - алкогольная продукция с содержанием этилового спирта от 15 до 22 процентов объема готовой продукции, произведенная в результате полного или неполного брожения целых или дробленых ягод винограда, иных фруктов либо виноградного или иного фруктового сусла с добавлением или без добавления концентрированного виноградного или иного фруктового сусла, ректифицированного концентрированного виноградного или иного фруктового сусла, без добавления этилового спирта, за исключением винного дистиллята, ректифицированного винного дистиллята, виноградного дистиллята, ректифицированного виноградного дистиллята, иного фруктового дистиллята;</p>	<p>Пояснения поправки:</p> <p>а) использование ректифицированных спиртов из пищевого сырья и виноградного/винного происхождения предусмотрено согласно:</p> <ul style="list-style-type: none"> ► резолюции ОЕНО 5/82 и нормативной базой МОВВ, в частности Международный Кодекс технологии и производства вин (Часть II, подпункт 3.5., карта 3.5.1. «Добавление спирта») п. 3.5.1. разрешено добавление к вину наряду с винным спиртом, ректифицированным спиртом виноградного происхождения, <i>также ректифицированного пищевого спирта</i> для производства особенных вин (флор или вин с дрожжевой пленкой, крепленых), мистелей и напитков на основе виноградного сусла. ► сложившейся в России в 20 годах прошлого столетия Концепции крепления виноградных вин спиртом ректифицированным пищевым (из зерна). С его использованием получены ликерные вина Крыма, составляющие энологическое богатство страны и завоевавших международное признание: «Мускат Розовый Магарач», производство которого начато в 1836 г, «Мускат Белый Магарач», «Мускат Белый Красного камня», «Мускат Белый Ливадия», «Черный Доктор», «Кагор Южнобережный», «Ай-Серез», «Сердолик Тавриды», «Кокур Десертный Сурож», «Седьмое небо князя Голицына» «Портвейн Красный Ливадия», «Портвейн Красный Южнобережный», «Портвейн Красный Крымский», «Черный Полковник» и др. ► результатам научных исследований, которыми установлено, что применение спирта ректифицированного виноградного происхождения значимо ухудшает качество красных портвейнов и десертных вин, особенно из винограда мускатных сортов, практически нивелируя сортовые особенности их букета. Ещё более искажает сенсорный профиль ликерных десертных виноматериалов использование неректифицированного спирта виноградного происхождения (с объемной долей этилового спирта менее 95%). Кроме того, использование для крепления виноматериалов неректифицированных спиртов и дистиллятов виноградного происхождения приводит к разбавлению вин водой, снижая их пищевую и биологическую ценность, а также ухудшает безопасность вина, как пищевого продукта, поскольку приводит к обогащению нежелательными примесями, метанолом, особенно при применении виноградных
---	--

	<p>дистиллятов и спиртов, полученных перегонкой сброженных виноградных выжимок, или дрожжевых и гущевых осадков.</p> <p><i>Считаем, что именно разбавление вин водой при использовании неректифицированных дистиллятов и спиртов из виноградного сырья превращает вина в напитки, а не использование ректифицированного спирта с крепостью не менее 95 % (не зависимо от его виноградного или зернового происхождения)</i></p> <p>Снижение нижнего значения фактической объемной доли этилового спирта в ликерных винах связано с тем, что в условиях юга России (в т.ч. в Крыму) производятся уникальные марки высокосахаристых вин из винограда мускатных сортов с фактической объемной долей спирта 13 %.</p>
--	--

5) п.62

<p>Основа формулировки согласно: ГОСТ Р 52335-2005 изм. № 1 от 02.06.2010 поправка от 19.06.2012 Раздел 2. Термин 2.</p> <p>26 вино защищенного географического указания: Вино с объемной долей этилового спирта от 4,5 % до 15,0 % и общей объемной долей этилового спирта от 10,5 % до 15,0 %, изготовленное из сортов винограда <i>Vitis vinifera</i> или сортов, полученных в результате скрещивания данного вида с другим видом рода <i>Vitis</i>, не менее 85 % которых производится в установленной географической зоне. Производство вина ограничено данной зоной.</p> <p>"За ликерное вино защищенного географического указания: Ликерное вино с объемной долей этилового спирта от 15,0% до 22,0%, изготовленное из сортов винограда вида <i>Vitis vinifera</i> или сортов, полученных в результате скрещивания данного вида с другим видом рода <i>Vitis</i>, не менее 85% которых производится в установленной географической зоне; производство ликерного вина ограничено данной зоной.</p> <p><i>Регламент ЕС №479/2008</i></p>	<p>Пояснение поправки:</p> <p>а) считаем целесообразным дать общее определение «вины с защищенным указанием происхождения» для вин столовых и ликерных, поскольку в п. 43 настоящей статьи оба этих типа вин отнесены к понятию «вино»</p> <p>б) указание объемной доли этилового спирта в определении «вино ЗГУ» считаем излишним, поскольку значения этого показателя указаны в пп. настоящей статьи, относящихся к конкретным типам вин.</p> <p>Не считаем возможным снижение минимальной объемной доли этилового спирта в вине ЗГУ до 4,5 %. поскольку это противоречит понятию «вино» по п. 43 настоящей статьи;</p> <p>в) вино ЗГУ соответствует, в основном, вину PGI (protected geographical indication - англ) или IGP (indication géographique protégée - фр) по Регламенту ЕС №479/2008</p>
---	---

6) п.64

<p>Основа формулировки согласно:</p> <p>ГОСТ Р 52335-2005 изм. № 1 от 02.06.2010 поправка от 19.06.2012 Раздел 2. Термин 2.</p> <p>2в вино защищенного наименования по происхождению: Вино с объемной долей этилового спирта от 4,5 % до 16,5 %, и общей объемной долей этилового спирта от 11,0 % до 20,0 %, изготовленное из сортов винограда <i>Vitis vinifera</i>, произрастающего и переработанного в местности, указанной в наименовании вина, и географическое расположение которой наряду с использованием регламентированных агротехнических приемов, технологий и опытом производителей обуславливает высокие устойчивые характерные органолептические свойства вина, производство которого ограничено данной местностью</p> <p>5б ликерное вино защищенного наименования места происхождения: Ликерное вино с объемной долей этилового спирта от 15,0% до 22,0%, изготовленное из сортов винограда вида <i>Vitis vinifera</i>, произрастающего и переработанного в местности, указанной в наименовании ликерного вина, и географическое расположение которой наряду с использованием регламентированных агротехнических приемов, технологий и опытом производителей обуславливает высокие устойчивые характерные органолептические свойства ликерного вина, производство которого ограничено данной местностью".</p> <p><i>Регламент ЕС №479/2008</i></p>	<p>Пояснения поправки:</p> <p>а) и б) см. пояснения к п. 62 настоящей статьи</p> <p>в) вино КНП соответствует, в основном, вину PDO (protected designation of origin - англ) или AOP (appellation d'origine protégée - фр) по Регламенту ЕС №479/2008</p> <p>г) в п. 64) объединены п. 54 и п. 63 из предыдущей редакции статьи, поскольку эти пункты повторяю друг друга:</p> <p>д) использование термина «вино контролируемого наименования по происхождению» вместо термина «вино с защищенным наименованием по происхождению» или «ликерное вино с защищенным наименованием по происхождению» акцентирует необходимость контроля на законодательном уровне происхождения и качества вина на всех этапах производства сырья и готовой продукции.</p>
--	--

7) по п.85

<p>Основа формулировки согласно:</p> <p>ГОСТ Р 52335-2005 изм. № 1 от 02.06.2010</p> <p>37 коньячный дистиллят: Винный дистиллят с объемной долей этилового спирта от 55,0% до 70,0%. полученный фракционированной дистилляцией (перегонкой) столового виноматериала, произведенного из винограда вида <i>Vitis vinifera</i>, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или не находившийся в контакте с древесиной дуба".</p>	<p>Пояснения поправки:</p> <p>В формулировки термина п 85. «молодой коньячный дистиллят» увеличено значение верхнего предела объемной доли этилового спирта до 72 % об, поскольку:</p> <p>а) потери спирта в коньячных спиртах при их выдержке в дубовой таре в первых 2-х лет в зависимости от температуры и региона и емкости тары составляют от 1,7 до 5,0 % за год к общему количеству безводного спирта;</p> <p>б) на шарантских аппаратах (Аламбик), французского производства, используемых на предприятиях РФ, получают дистиллят крепостью 72 % об., соответствующий нормативным требованиям</p>
---	--

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к проекту Федерального Закона
«О винограде и вине»**

1. Нормативно-правовое обоснование проекта

В ходе разработки проекта Федерального Закона «О винограде и вине» использован опыт законодательного обеспечения виноделия в странах ЕС (Франция, Испания, Италия, Германия и др.), а также законы России (1914 г.), Молдовы (1991 г.), Украины (2005 г.), Краснодарского края РФ (1998 г.), государственные, отраслевые и республиканские стандарты СССР, технологические инструкции, правила и нормативные акты в винодельческой промышленности.

2. Обоснование необходимости принятия проекта Закона

Виноградо-винодельческая отрасль считается стратегической в экономике того региона, где она функционирует, являясь бюджетонаполняющей и экспортноориентированной.

В России все производители алкогольной продукции находятся в одинаковых условиях, а производство регулируется одним законом (Федеральный закон "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции" N 171 от 22.11.1995 – далее *закон о регулировании*).

Действующий закон жестко контролирует всю цепочку от производителя до потребителя. При этом не учитывается высокая затратность производства вина, по сравнению с водкой, и ее резкое возрастание в результате использования средств контроля. При такой системе контроля выгоднее производить не вино, а винный напиток, что служит причиной наводнения рынка России фальсификатом и противоречит стремлению государства к ограничению потребления алкогольной продукции.

Во всех передовых винодельческих странах существует Закон о винограде и вине как основной нормативный акт, регламентирующий общие условия производства в области виноградарства и виноделия и защиты здоровья потребителя, ряд льгот для производителей и защиты здоровья потребителя винодельческой продукции.

Например, во Франции предусмотрены преференции для производителей вина из собственного винограда, что способствовало увеличению производства вин контролируемых наименований по месту происхождения.

Для справки: 850 тыс.га виноградников во Франции и доля этих вин составляет до 55% от общего объема производства.

Предлагаемый Закон необходим, поскольку он упорядочивает отношения между производителями сырья и конечного продукта – виноградарями и виноделами. В настоящее время виноградари стремятся к получению большого урожая, а виноделы – сделать из этого винограда продукцию. Но нет общего знаме-

нателя. Поэтому Закон нужен для получения общего результата – повышения качества вина.

В результате принятия этого Закона выиграют не только обе стороны, которые будут работать на получение качественного продукта, но и потребитель.

Кроме того, Закон нужен также для закрепления мер поддержки, которые необходимы отрасли.

За последнее десятилетие в виноградарстве и виноделии появились проблемы, связанные с импортным посадочным материалом и вспомогательными материалами для виноделия (препараты активных сухих дрожжей). Зачастую импортные саженцы заражены болезнями, не приспособлены к природно-климатическим условиям того или иного региона возделывания винограда; из недостаточно изученных привозных клонов винограда получаются обезличенные вина. В случае использования импортных дрожжей зачастую стираются сортовые отличия между винами (например, "Каберне-Совиньон" и "Мерло"). Необходимо создание уникальной, конкурентоспособной винодельческой продукции, имеющей «свое лицо», в том числе, и благодаря развитию местных сортов винограда, с тем чтобы заинтересовать искушенного российского и зарубежного потребителя.

Проектом закона определяются:

- ◆ основные термины и понятия (*некоторые из них с пояснениями**)
- ◆ региональная политика в области виноградарства и производства винодельческой продукции в Российской Федерации
- ◆ общие требования к ведению виноградарства, в том числе органического и формированию сырьевой базы виноделия РФ, включающие:
 - выделение агрокологических зон, в том числе заповедных территорий с внесением их в кадастр и обязательной паэпортизацией виноградников;
 - испытание и апробирование новых и интродуцированных сортов винограда;
 - порядок закладки промышленных виноградных насаждений в виноградарских хозяйствах, их эксплуатации, списания и раскорчёвки;
 - порядок производства и реализации посадочного материала винограда;
 - требования к качеству сырья, в том числе для производства вин с защищенным географическим указанием или с защищенным наименованием места происхождения
- ◆ регламентация производства винодельческой продукции, основанная на аттестации, лицензировании производства
- ◆ общие требования к винодельческой продукции и условия ее производства, предусматривающие:
 - изготовление вин и коньяков согласно техническим регламентам на винодельческую продукцию Российской Федерации, правилам производства и хранения тихих, игристых и шампанских вин, коньяков, а также соответствующим технологическим инструкциям;
 - использование вспомогательных материалов, разрешённых к применению в виноделии в установленном порядке;

- условия использования свекловичного сахара, сусла концентрированного, спиртованного или мистеля;
- запрет на купажирование виноматериалов из европейских сортов винограда с виноматериалами из сортов винограда вида Лабруска и гибридов прямых производителей;
- условия аттестации вин контролируемых наименований по происхождению;
- условия производства продукции под собственным названием (коньяки, шампанское), а также требования к внешнему оформлению вин («Российское шампанское классическое», «Российское шампанское» и др.);
- сертификацию продукции;
- ◆ условия хранения вин и коньяков на складах и в торговых залах, а также экспорта и импорта
 - ◆ виды фальсификации винодельческой продукции
 - ◆ требования к переработке и хранению отходов
 - ◆ условия создания Региональной дегустационной комиссии.

Проектом закона предлагается часть функций по аттестации и лицензированию производства, сертификации продукции передать Национальному институту винограда и вина «Магарач», как независимому эксперту, располагающему материально-технической и приборной базой, аккредитованным испытательным центром, специалистами высшей квалификации, признанными на международном уровне.

3. Цели и задачи проекта

Целью принятия данного проекта закона является:

- ◆ стабильное развитие виноградо-винодельческой отрасли Российской Федерации;
- ◆ защита экономических интересов государства и общества в области виноградарства и виноделия;
- ◆ создание надлежащих условий для производства виноградного вина и другой продукции;
- ◆ укрепление образа Российской Федерации как страны с виноградо-винодельческими традициями и увеличение экспорта качественных вин;
- ◆ предупреждение и пресечение фальсификации виноградного вина и другой продукции; защита здоровья потребителя;
- ◆ повышение культуры потребления вина.

Задача данного проекта состоит в создании крымским виноградарям и виноделам более благоприятных условий переходного периода.

4. Финансово-экономическое обоснование

Реализация данного закона не требует дополнительных материальных и иных затрат.

5. Прогноз последствий принятия закона

Стабильное и поступательное развитие виноградо-винодельческой отрасли Российской Федерации. Производство уникальных, качественных виноградных крымских вин – своеобразной визитной карточки полуострова, всемирно известного брэнда.

Директор ГБУ РК
«ННИИВиВ «Магарач»,
академик

А. Авидзба _____

* *Приложение к проекту*