Вносится депутатом

Государственного Совета

Республики Крым

Анатолием Авидзба

**Закон** **Республики Крым**

«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. РЕСПУБЛИКАНСКАЯ ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ

### Статья 3. Региональная политика в области виноградарства и производства винодельческой продукции в Республике Крым.

### ГЛАВА III. ВИНОГРАДАРСТВО

### Статья 4. Агроэкологические зоны виноградарства Республики Крым для производства товарной продукции

### Статья 5. Виноградарское хозяйство

### Статья 6 Заповедные агроэкологические виноградно-винодельческие территории (виноградные насаждения, являющиеся заповедными) с ограничением хозяйственной деятельности и сохранением уникальных сортовых ресурсов винограда

### Статья 7. Кадастр виноградных насаждений

### Статья 8. Испытание новых и интродуцированных сортов винограда и их включение в Государственный реестр селекционных достижений допущенных к использованию в РФ на территории Республики Крым

### Статья 9. Классификация посадочного материала винограда

### Статья 10. Производство, сертификация и реализация посадочного материала винограда

### Статья 11. Закладка виноградных насаждений

### Статья 12. Регламентация технологии производства и качества посадочного материала и товарного винограда

### Статья 13. Срок эксплуатации, списание и раскорчевка виноградных насаждений.

### Статья 14. Требования к качеству сырья.

ГЛАВА IV. ПРОИВОДСТВО ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

Статья 15. Регламентация винодельческого производства

Статья 16. Общие требования к винодельческой продукции Крыма, условиям ее производства.

Статья 17. Вино ликёрное.

Статья 18. Вина контролируемых наименований по происхождению

Статья 19. Вина коллекционные

Статья 20. Вина шампанские, игристые и газированные

Статья 21 Ароматизированные вина.

Статья 22. Алкогольные напитки виноградного происхождения

Статья 23. Фальсификация винодельческой продукции

Статья 24. Хранение винодельческой продукции на торговых предприятиях.

Статья 25. Экспорт, импорт винодельческой продукции.

ГЛАВА V ПЕРЕРАБОТКА ОТХОДОВ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Статья 26. Охрана окружающей среды

Статья 27. Переработка отходов

ГЛАВА VI КОНТРОЛЬ (НАДЗОР) ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ НАСТОЯЩЕГО ЗАКОНА

Статья 28. Государственный надзор и контроль выполнения требований, относящихся к виноградно-винодельческой продукции

Статья 29. Региональная дегустационная комиссия

Статья 30. Ответственность за нарушение настоящего Закона

Глава VII СТИМУЛИРОВАНИЕ РАЗВИТИЯ ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ

Статья 31. Стимулирование развития виноградно-винодельческой отрасли

ГЛАВА VIII ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### ГЛАВА I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### Статья 1. Сфера действия настоящего Закона

Настоящий Закон устанавливает правовые основы производства и оборота продукции виноградно-винодельческой отрасли Республики Крым.

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

Субъектами отношений, регулируемых настоящим 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 закона не распространяется на:

производство, оборот винодельческой продукции не виноградного происхождения;

производство виноградно-винодельческой продукции для собственного потребления.

### Статья 2 Основные термины и определения, применяемые в настоящем Законе

В настоящем Законе термины и определения употребляются в следующем значении:

1. **cтоловые сорта** – сорта винограда, которые культивируются для потребления их урожая в свежем виде;
2. **аборигенные сорта винограда Крыма** – сорта винограда, издавна возделываемые народами, населяющими Крымский полуостров, с присвоенными им названиями, которые не могут быть отождествлены с сортами, имеющимися в других районах или странах;
3. полученная на основе коньячного дистиллята и/или винного и/или виноградного дистиллята с добавлением или без добавления винного и/или виноградного спирта;
4. **бренди** – крепкие алкогольные напитки с характерным букетом и вкусом, с объемной 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 емкостях с дубовой клепкой не менее 12 месяцев;
5. **вермуты –** ароматизированное вино,в котором характерные органолептические свойства достигаются в основном с использованием веществ, содержащихся в полыни *(Artemisia),* полученных путем настаивания и (или) мацерации вкусоароматических веществ из полыни, с добавлением или без добавления карамелизированного сахара, сахар-песка, рафинированного сахар-песка, белого сахара, виноградного сусла, ректификованного виноградного сусла и (или) концентрированного виноградного сусла;
6. **вина 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 ректификованным концентрированным виноградным суслом;
7. **винный дистиллят** – продукт с объемной долей этилового спирта менее 86,0%, изготовленный перегонкой вина на специальных аппаратах с фракционированием;
8. **винный спирт** – продукт с объемной долей этилового спирта не менее 86,0%, изготовленный перегонкой вина или винного дистиллята на специальных аппаратах с фракционированием;
9. **вино** – винодельческая продукция, произведенная в результате полного или неполного спиртового брожения свежего винограда, дробленного или нет, или свежего виноградного сусла. Вина подразделяются на столовые и ликерные.
10. вино **с защищенным географическим указанием (вино ВЗГУ)** – вино с защищенным географическим указанием, имеющее определенное 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, не менее 85 % которых производится в данной географической местности. Переработка винограда, производство вина и его розлив в потребительскую тару ограничен данной местностью, название которой используется как название или составная часть названия вина;
11. **вино виноградное ароматизированное** – алкогольная продукция на основе вина, получаемая.;
12. вино **газированное** – вино, пенистые свойства которого приобретены вследствие его искусственного насыщения диоксидом углерода;
13. **вино игристое** – вино, пенистые и игристые свойства которого приобретены вследствие его насыщения диоксидом углерода эндогенного происхождения, образующегося во время брожения сусла или вторичного брожения виноматериалов с добавлением сахаросодержащих продуктов в герметически закрытых сосудах, бутылках или системе замкнутых резервуаров;
14. **вино коллекционное –** марочноевино, изготовленное с выдержкой в бутылке после розлива не менее 3 лет в специальных хранилищах при соответствующих условиях;
15. **вино контролируемого наименования (вино КНП)** – вино стабильно высокого качества, производимое
16. **вино Крыма** – вино, изготовленное из винограда сортов, принадлежащих к виду Vitis vinifera или полученных в результате скрещивания винограда вида Vitis vinifera с виноградом других видов рода Vitis*,* произрастающего исключительно на Крымском полуострове и изготовленное на предприятиях Республики Крым;
17. **вино ликерное** – вино, с фактической объемной долей этилового спирта от 12,0 до 22,0 процентов, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения свежего винограда, дробленного или нет, или свежего виноградного сусла, с добавлением ректификованного спирта из пищевого и виноградного сырья. В зависимости от содержания сахаров и объемной доли этилового спирта вина ликерные подразделяются на крепкие и десертные;
18. **вино ликерное десертное** - ликерное вино с фактической объемной долей этилового спирта не менее 12 % и не более 17 %, натуральной долей этилового спирта не менее 2 %, массовой концентрации сахаров от 12 до 300 г/дм3
19. **вино ликерное крепкое –** ликерное вино с фактической объемной долей этилового спирта не менее 14 % и не более 22 %, натуральной долей этилового спирта не менее 4 %, массовой концентрации сахаров от 2 до 110 г/дм3
20. **вино марочное** – вино, изготовленное по соответствующей технологии с обязательной выдержкой в дубовой таре не менее 1,5 лет с момента закладки на выдержку;
21. **вино молодое** – столовое вино, изготовленное по соответствующей технологии без выдержки в дубовой таре и реализуемое не позднее 3 месяцев после завершения процесса брожения;
22. **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;
23. **вино ординарное выдержанное** – вино, изготовленное по соответствующей технологии с обязательной выдержкой в дубовой таре не менее шести месяцев;
24. вино с защищенным наименованием места происхождения (вино ВЗНМП) – вино, изготовленное из винограда сортов Vitis vinifera, произрастающего в определенной географической местности, название которой используется как наименование или составная часть наименования вина, а её природно-климатические условия наряду с использованием регламентированных агротехнических приемов, технологий и опытом производителей обусловливают высокие устойчивые характерные органолептические свойства вина, производство которого и розлив в потребительскую тару ограничено данной местностью;
25. **вино специального типа** – вино, которое согласно видовому названию по происхождению 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;
26. **вино столовое** – вино с натуральной объемной долей этилового спирта не менее 9,0 процентов и не более 15,0. В зависимости от содержания сахаров столовые вина подразделяются на сухие, полусухие, полусладкие.
27. **вино** **столовое сухое** – вино, изготовленное исключительно в результате полного спиртового брожения свежего винограда, дробленного или нет, или свежего виноградного сусла
28. **виноград свежий** – виноград, собранный в стадии потребительской или технической зрелости, предназначенный для потребления или промышленной переработки
29. **виноградарско-винодельческая зона** – определенная территория, характеризующаяся относительно одинаковыми природными условиями (климат, рельеф), а также сходными сортовым составом и направлениями использования винограда;
30. **виноградарско-винодельческая отрасль Республики Крым** – совокупность предприятий, организаций, фермерских хозяйств, профильных научно-исследовательских учреждений, виноградного питомниководства, производства и оборота винограда, винодельческой продукции на территории Республики Крым;
31. 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;
32. **виноградарство** – отрасль растениеводства, объектом которой являются выращивание винограда с целью производства продукции для потребления в свежем виде и/или обеспечения сырьем перерабатывающую промышленность;
33. **виноградная лоза** - вызревший, одревесневший, безлиственный стебель однолетнего побега.
34. **виноградный дистиллят** – продукт с объемной долей этилового спирта менее 86,0%, изготовленный перегонкой сброженных виноградных выжимок, дрожжевых и гущевых осадков на специальных аппаратах с фракционированием;
35. **виноградный спирт** – продукт с объемной 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;
36. **винодельческая местность** – территория зоны промышленного виноградарства, на которой технические сорта винограда достигают сахаристости в сусле не менее 160 г/дм3;
37. **винодельческая** **продукция (винопродукция**) – алкогольная продукция, изготовленная с применением разрешенных технологических приемов и средств и включающая следующие типы: вино, ароматизированное вино, игристое вино, шампанское Крыма, Российское шампанское, газированное вино, жемчужное вино, Российский коньяк, коньяк Крыма, бренди, винные напитки и алкогольные напитки виноградного происхождения;
38. **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;
39. **виноматериалы коньячные** – молодые сухие виноматериалы, изготовленные из винограда «по-белому» способу с соблюдением технологических особенностей и предназначены для производства коньячных дистиллятов;
40. **виноматериалы шампанские** – виноматериалы, изготовленные из регламентированных сортов винограда по специальной технологии и предназначенные для производства шампанского Крыма и игристых вин;
41. **выдержанный 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;
42. **выдержка** – технологический процесс созревания виноматериала или коньячного спирта в технологической таре в определенных условиях, способствующих формированию его типичности и улучшению качества;
43. **гибриды прямые производители** – межвидовые сорта винограда первого поколения, полученные в результате скрещивания сортов вида Vitis *vinifera* с американскими видами рода Vitis;
44. **закладка виноградника -** система взаимосвязанных мероприятий по созданию новых насаждений, которая включает предпосадочную подготовку участка, подготовку посадочного материала и собственно его посадку;
45. **изреженность виноградников** – процентное отношение несуществующих кустов к номинальному их количеству на данной площади;
46. **интродуцированные сорта винограда** – сорта винограда, которые ранее не произрастали в данной местности;
47. кадастр виноградных насаждений - система учета виноградных насаждений, включающая сведения о площадях земельных участков, на которых выращивается виноград, количестве, плотности и состоянии насаждений, сортовом составе;
48. **клёпка дубовая**– заготовки из древесины дуба, используемые для изготовления бочек и созревания коньячных дистиллятов в резервуарах;
49. **клон сорта винограда** - улучшенный за счет вегетативной изменчивости сорт винограда, полученный методом отбора от здорового растения или оздоровленный от вирусных болезней и превосходящий базовый сорт по продуктивности, сахаронакоплению, количеству гроздей на кусте и другим качественным характеристикам;
50. **контрфактное** вино и винодельческая продукция - продукция, выпускаемая физическим или юридическим лицом с нарушением исключительных прав правообладателей;
51. **коньяки Крыма** – крепкие алкогольные напитки с объемной долей этилового спирта не ниже 40 %, с характерным букетом и вкусом, изготовленные путем купажа выдержанных коньячных дистиллятов, полученных методом дистилляции крымских коньячных виноматериалов на специальных медных аппаратах с фракционированием, выдержанных не менее трех лет в дубовой таре или нержавеющих или эмалированных емкостях с дубовой клепкой. В зависимости от срока выдержки коньячных дистиллятов и их качества коньяки Крыма делятся на ординарные, марочные и коллекционные. Коньяки Крыма производятся и разливаются в Крыму и могут выпускаться под собственными названиями; при использовании коньячных дистиллятов из других регионов и стран коньяк называется Российский коньяк;
52. **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;
53. **куст винограда -** растение винограда в культуре с искусственно приданной ему формой;
54. **мезга** – раздробленные грозди винограда (с гребнями или без), предназначенные для дальнейшей переработки;
55. **мистель –** продукт с объемной долей этилового спирта от 15% до 25,0%, изготовленный из свежего виноградного сусла с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья;
56. **молодой коньячный дистиллят**: коньячный дистиллят с объемной долей этилового спирта не менее 62,0% и не более 70,0%, полученных методом однократной или двукратной фракционной дистилляции коньячных виноматериалов на специальных медных аппаратах и не находившийся в контакте с дубовой тарой или клепкой;
57. **натуральная объемная доля этилового спирта -** общая объемная доля этилового спирта в продукте до внесения сахаросодержащих веществ и спирта;
58. **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;
59. **общая объемная доля этилового спирта -** сумма фактической и потенциальной объемных долей этилового спирта.
60. **органическое виноградарство** – совокупность организационных мер и технологий выращивания винограда для получения экологически чистой продукции;
61. **питомник виноградный** - хозяйство или часть хозяйства, занимающаяся выращиванием посадочного материала винограда;
62. **подвой** - растение или часть его, на котором прививают часть (черенок, глазок) другого растения и из которого формируется корневая система;
63. **посадочный материал** - привитые или корнесобственные саженцы не старше двух лет, отвечающие требованиям действующих нормативных документов и используемые для посадки виноградника или отдельно стоящих кустов;
64. **потенциальная объемная доля этилового спирта -** число объемов чистого спирта при температуре 20°С, которые могут быть получены в результате полного сбраживания сахаров, содержащихся в 100 объемах продукта при указанной температуре;
65. **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;
66. **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;
67. **предприятия полного винодельческого цикла производства** – агропромышленные предприятия, охватывающие весь цикл производства винопродукции от производства или переработки винограда до розлива готовой продукции.
68. **привой** - часть побега или лозы с одним или несколькими глазками, привитый к подвою;
69. **продукция переработки урожая винограда** – вино и другая алкогольная продукция, соки, сушеный виноград (изюм, кишмиш);
70. **промышленный виноградник -** плантация, на которой выращивается товарный виноград;
71. реестр сортов винограда – перечень сортов винограда, разрешенных для промышленного возделывания;
72. **саженцы вегетирующие** – привитые или корнесобственные растения винограда (саженцы), которые находятся в вегетирующем состоянии;
73. **саженцы винограда** - растения винограда с корнями, предназначенные для посадки на постоянное место (корнесобственные или привитые);
74. **саженцы корнесобственные** - саженцы, полученные из вызревших и зеленых черенков различной длины, корневая система которых образованна из тканей этих же органов, а также полученные в культуре ткани in vitro;
75. **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;
76. **сорт винограда –**  низшая таксономическая единица у винограда: совокупность вегетативно размноженных растений винограда, обладающих относительным постоянством сходных, наследственно закрепленных признаков;
77. **сорта винограда новой селекции** – сорта винограда селекции научных учреждений, находящиеся на стадии внедрения в промышленное производство;
78. **спирт этиловый** – спирт этиловый ректификованный, изготовлен из крахмало- сахаросодержащего сырья или продуктов переработки винограда путем их сбраживания, отделения и очищения до определенного стандартом содержания других веществ;
79. **срок годности винодельческой продукции** – период времени, в течение которого продукция должна 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.
80. **сусло виноградное (свежее)** – продукт, получаемый из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов в месте переработки винограда;
81. **сусло концентрированное** – продукт, получаемый в результате частичного обезвоживания свежего виноградного сусла с добавлением или без ректификованного этилового спирта из пищевого сырья одним из разрешенных приемов, с массовой долей сухих веществ не менее 50,9%;
82. **сусло концентрированное ректификованное** – продукт, получаемый в результате частичного обезвоживания свежего виноградного сусла с добавлением или без ректификованного этилового спирта из пищевого сырья одним из разрешенных приемов и подвергшийся разрешенной обработке по удалению избытка кислот и других компонентов, исключая сахар,  с массовой долей сухих веществ не менее 61,7%;
83. **сусло спиртованное** – продукт с объемной долей этилового спирта от 12,0% до 15%, изготовленный из свежего виноградного сусла с добавлением винного спирта или винного дистиллята;
84. **технические сорта** – сорта винограда, которые культивируются для технической переработки их урожая;
85. **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;
86. **универсальные сорта винограда** – сорта винограда, урожай которых используются как в свежем виде, так и для производства винодельческой продукции и соков;
87. **урожайность** - масса гроздей винограда в расчете на единицу площади;
88. **фактическая объемная доля этилового спирта -** число объемов чистого спирта при температуре 20°С, содержащегося в 100 объемах рассматриваемого продукта при той же температуре;
89. **фальсификация винодельческой продукции** – умышленная, 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;
90. **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;
91. **шампанское Крыма классическое или бутылочное** – белое или розовое игристое вино, разлитое в потребительскую тару в Республике Крым, изготовленное путем его насыщения диоксидом углерода эндогенного происхождения при вторичном брожении крымских шампанских виноматериалов с использованием сахарозы в герметично закрытых резервуарах, бутылках, или системе замкнутых резервуаров. При осуществлении процесса шампанизации в бутылках с последующей трехлетней выдержкой вино следует называть "Шампанское Крыма классическое" (бутылочное). При использовании для шампанизации виноматериалов из других регионов шампанское называется «Российское шампанское»;
92. **шаптализация** – технологический прием подслащивания сусла с использованием свекловичного сахара при производстве столовых сухих и шампанских виноматериалов;
93. **экологически чистая продукция** – продукция виноградарства, полученная без использования синтетических [пестицидов](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%B4%D1%8B" \o "Пестициды), синтетических минеральных удобрений, регуляторов роста и др.;
94. экспериментальный виноградник **-** виноградные насаждения при исследовательских и научно-исследовательских учреждениях;
95. **ягода –** плод винограда, образующийся из завязи цветка – околоплодника;

**Глава II**

**РЕСПУБЛИКАНСКАЯ ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ.**

### Статья 3. Региональная политика в области виноградарства и производства винодельческой продукции в Республике Крым

Региональная политика в области виноградарства и производства винодельческой продукции определяется Министерством аграрной политики и продовольствия Республики Крым, осуществляющим нормативное, правовое регулирование в сфере виноградарства, производства продуктов переработки винограда

Министерство аграрной политики и продовольствия:

a) проводит республиканскую политику в области виноградного питомниководства, виноградарства, производства и оборота алкогольной продукции, защиты внутреннего рынка от недобросовестной конкуренции и других негативных факторов в тесном сотрудничестве с профильными научными учреждениями;

б) разрабатывает и реализует программы развития виноградно-винодельческого комплекса;

в) создает и внедряет механизмы привлечения внутренних и иностранных финансовых средств для решения приоритетных проблем виноградарско-винодельческого комплекса;

г) способствует возрождению и развитию виноградарства и винодельческой промышленности в соответствии с требованиями рынка и государственной политики в данной области;

д) организует тематические выставки, семинары, конференции, симпозиумы, относящиеся к области его деятельности;

е) создает условия 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 спирта;

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

з) организует разработку и внедрение технических регламентов в области виноградарства и виноделия;

и) согласовывает, при необходимости регистрирует и утверждает нормативно-технологическую документацию для виноградно-винодельческой и другой алкогольной продукции;

к) проводит государственную политику в области импорта-экспорта этилового спирта и алкогольной продукции;

л) осуществляет управление государственными товарными знаками в соответствии с действующими законодательными актами;

м) стимулирует развитие виноградовинодельческого туризма;

н) способствует возрождению, развитию и поддержанию столового виноградарства уникальных крымских сортов и виноделия из аборигенных сортов Крыма;

о) организует создание заповедных агроэкологическихх виноградно-винодельческих территорий;

п) содействует укреплению образа Республики Крым как субъекта Российской Федерации с виноградно-винодельческими традициями;

р) осуществляет иные функции, вытекающие из действующих законов.

### Глава III.

**Агроэкологические зоны виноградарства Республики Крым для производства товарной продукции**

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

На территории Республики Крым выделены следующие агроэкологические зоны: Крымское Присивашье, Центральный степной Крым, Восточный возвышенно-степной Крым, Юго-западный Крым, Горно-долинный Крым, Южный берег Крыма.

Виноградарско-винодельческий район представляет собой природную территорию в составе агроэкологической зоны, характеризующуюся особыми климатом, рельефом, почвами, культивируемыми сортами винограда, которые в комплексе обусловливают получение виноградно-винодельческой продукции определенного качества.

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

**Виноградарское хозяйство**

Виноградарское хозяйство включает:

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

- молодые насаждения (1-3 года);

- насаждения, вступающие в плодоношение (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 раскорчевки виноградных насаждений, в период до повторной посадки таковых и земельные угодья, подготавливаемые для новых посадок;

### г) другие земли в пределах виноградно-винодельческой зоны, которые могут использоваться для расширения площадей или создания единого массива виноградных насаждений.

**Статья** **6 Заповедные агроэкологические виноградно-винодельческие территории (виноградные насаждения, являющиеся заповедными) с ограничением хозяйственной деятельности и сохранением уникальных сортовых ресурсов винограда**

К заповедным виноградникам относятся следующие:

1. Виноградники специального назначения, такие как ампелографические коллекции;
2. Виноградники аборигенных сортов винограда Крыма, произрастающие в местах их исторического происхождения;
3. Виноградно-винодельческие комплексы в местах античного виноградарства и виноделия;
4. Компактное произрастание сортов винограда, культивирование которых ведется с 19 века и из урожая которых на протяжении всего этого периода производятся ставшими традиционными марки вин;
5. Виноградники в рекреационных зонах Крыма. В рекреационных зонах Крыма целесообразно ведение органического виноградарства, направленного 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, что обеспечит получение экологически чистой продукции, снижение отрицательного антропогенного воздействия на окружающую среду и будет способствовать более благоприятному оздоровлению людей.

**Статья 7. Кадастр виноградных насаждений**

(1) 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 аграрной политики и продовольствия Республики Крым.

### (2) Кадастр виноградных насаждений периодически уточняется в разрезе агроэкологических зон, типов насаждений и сортового состава на основе результатов переписи виноградных насаждений, не реже одного раза в десять лет.

**Статья 8. Испытание новых и интродуцированных сортов винограда и их включение в Государственный реестр селекционных достижений допущенных к использованию на территории Республики Крым**

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

Заявка [на допуск к использованию](http://www.gossort.com/zajvka.html) 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 Республики Крым и их исключение проводит Государственная комиссия Российской Федерации по испытанию и охране прав на селекционные достижения.

**Статья 9. 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 оригинатором сорта с маточных насаждений селекционных сортов и санитарных клонов учреждения оригинатора 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 оригинатором 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 бактериального рака, что удостоверяется сертификатом, выдаваемым аккредитованными лабораториями.

**Статья 10.** **Производство, сертификация и реализация посадочного материала винограда**

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

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

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

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

Производители посадочного материала винограда должны располагать, маточниками подвоя и привоя, материально-технической базой для производства прививок, пахотным 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.

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

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

Контроль производства и качества посадочного материала винограда осуществляется Министерством аграрной политики и продовольствия Крыма.

Импорт и экспорт посадочного материала винограда осуществляются в следующем порядке:

a) 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;

б) для импорта допускается посадочный материал винограда сортов и клонов, внесенных в Государственный реестр селекционных достижений допущенных к использованию на территории Республики Крым, 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 и экспорт посадочного материала винограда сортов и клонов не включенных в Государственный реестр селекционных достижений допущенных к использованию на территории Республики Крым профильными научно-исследовательскими учреждениями в порядке обмена биологическим материалом для официальных испытаний.

**Статья 11.** **Закладка виноградных насаждений**

Закладка виноградных насаждений осуществляется только сортами винограда, зарегистрированными в Государственный реестр селекционных достижений допущенных к использованию на территории Республики Крым 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.

Размещение сортов винограда по агроклиматическим зонам осуществляется согласно заключению профильных научных учреждений, утвержденного Министерством аграрной политики и продовольствия Республики Крым.

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

**Статья 12.** **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 аграрной политики и продовольствия Республики Крым.

**Статья 13**. **Срок эксплуатации, списание и раскорчевка 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 аграрной политики и продовольствия Республики Крым.

**Статья 14**

**. Требования к качеству сырья**

Для производства винодельческой продукции Крыма используются технические и универсальные сорта винограда, соответствующие требованиям Технических регламентов и государственных стандартов РФ. Не допускается при переработке смешивания европейских сортов Vitis vinifera винограда с сортами вида Лабруска Vitis labrusca и гибридами прямых производителей. Для производства ординарных вин, бренди и коньяков Крыма 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.

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

**ГЛАВА IV. ПРОИЗВОДСТВО ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Статья 15. 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 на территории Республики Крым осуществляется субъектами предпринимательской деятельности независимо от форм собственности при наличии у них специальных разрешений (лицензий) на соответствующий вид винодельческой продукции согласно законодательству РФ. В случае нарушения требований, оговоренных в этом 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 продукции и вспомогательных материалов, а также винодельческого технологического оборудования и микробиологического обеспечения предприятий по производству игристых вин возложить на Национальный 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 аграрной политики и продовольствия Республики Крым.

**Статья 16. Общие требования к винодельческой продукции Крыма, условиям ее производства**

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

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

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, коньяков Крыма и бренди проводятся в специально оборудованных 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 (дрожжи винные и молочнокислые бактерии (МКБ) чистых культур; диоксид серы, сорбенты, ферментные препараты, флокулянты и т.п.), разрешенные к применению в виноделии в установленном порядке.

Использование в виноделии Республики Крым импортных виноматериалов, не отвечающих требованиям нормативных документов Российской Федерации и Республики Крым, запрещается.

Срок годности устанавливает производитель с указанием [условий хранения](http://www.znaytovar.ru/new824.html" \o "Условия хранения). Если производителем срок годности не установлен, то срок годности на продукцию не ограничен.

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

При производстве вин не допускается купажирования виноматериалов из европейских сортов винограда с виноматериалами из сортов винограда вида Лабруска и гибридов прямых производителей. При производстве марочных вин 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-недобродов или купажной схеме с использованием виноградных сахаросодержащих материалов.

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

Совет Министров Республики Крым, вправе предоставлять в неблагоприятные для вызревания винограда годы разрешения на изготовление сухих виноматериалов крепостью не более 9,5 процента объемных, путем подслащивания суслом концентрированным или свекловичным сахаром не более чем на 2 г/100 куб. см по заключению НИВиВ «Магарач». Такие виноматериалы могут использоваться только для производства вин ординарных столовых сухих несортовых. Перечень необходимых для этого документов, сроки и процедуры подачи, утверждения и согласования устанавливает Совет Министров Республики Крым.

Разрешение на изготовление столовых виноматериалов с использованием свекловичного сахара в неблагоприятные для вызревания винограда года выдается бесплатно и действует в течение сезона переработки винограда. Решение о выдаче или отказе в выдачи разрешения на изготовление сухих виноматериалов принимается в течение пяти рабочих дней после предоставления документов в Министерство аграрной политики и продовольствия Республики Крым.

Основаниями для отказа в выдаче разрешения на изготовление столовых виноматериалов в неблагоприятные для вызревания винограда годы являются:

представление неполного пакета документов, определенных в порядке выдачи разрешения на изготовление сухих виноматериалов, утвержденном Советом Министров Республики Крым;

выявление в представленных документах недостоверной информации.

Основанием для аннулирования разрешения на изготовление сухих виноматериалов с использованием свекловичного сахара в неблагоприятные для вызревания винограда годы является изготовление сухих виноматериалов в объемах больших, чем предусмотрено в разрешении.

Разрешение на изготовление столовых виноматериалов аннулируется и считается недействительным с момента принятия решения о его аннулировании Министерством аграрной политики и продовольствия Республики Крым.

Об использовании подслащенного сусла в производстве вин столовых делается соответствующая запись в свидетельстве о качестве. Добавление спирта этилового или спиртованных виноматериалов или сусла (мистеля) к винам столовых не допускается.

**Статья 17. Вино ликерное**

В зависимости от содержания сахаров и объемной доли этилового спирта вина ликерные подразделяются на крепкие и десертные.

Вина ликерные крепкие изготавливаются из частично сброженного сусла, в котором объемная доля натурального спирта составляет не менее 4,2 процента.

Вина ликерные десертные изготавливаются из частично сброженного сусла, в котором объемная доля натурального спирта составляет не менее 1,2 процента.

Объемная доля фактического спирта в готовых ликерных крепких винах не должна превышать 22 процентов, ликерных десертных – 17 процентов.

При изготовлении вин ликерных 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 ликерных запрещается.

Для крепления виноматериалов и вин разрешается использовать только спирт этиловый ректификованный 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 18. Вина контролируемых наименований по происхождению**

Право на присвоение контролируемых 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 наименований по происхождению должны осуществляться на предприятии, расположенном в строго регламентированном географическом месте выращивания винограда.

Список вин контролируемых наименований по происхождению и их технология контролируется и утверждается НИВиВ «Магарач». Порядок и перечень необходимых для этого документов устанавливает Советом Министров Республики Крым.

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

Аттестация вин контролируемых наименований может быть досрочно аннулирована в следующих случаях:

– если право на производство вин КНП 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 контролируемого наименования по происхождению в порядке, определенном законодательством Российской Федерации.

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

**Статья 19. Вина коллекционные**

Вина коллекционные реализуются в той же бутылочной таре, в которой выдерживаются, без ее 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.

Порядок создания энотек, хранения и использования образцов вин с энотек устанавливается НИВиВ «Магарач».

**Статья 20. Вина** **шампанские, игристые и газированные**

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

Вина белые и розовые игристые шампанизированные, изготовленные по шампанской технологии при вторичном брожении в герметически закрытых резервуарах или системе замкнутых резервуаров крымских шампанских виноматериалов называются "Шампанское Крыма". Вина белые и розовые игристые шампанизированные, изготовленные по шампанской технологии из крымских шампанских виноматериалов с трехлетней выдержкой вина в бутылках на дрожжах называются "Шампанское Крыма классическое".

Вина игристые с технологической выдержкой в ​​бутылках не менее 9 месяцев относятся к категории выдержанных.

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

Давление диоксида углерода в бутылках с готовой продукцией в игристых винах должно составлять не менее 300 кПа, "Шампанское Крыма" и «Шампанское Крыма классическое» – не менее 350 кПа, газированных – от 100 до 250 кПа при 20 град C.

При производстве вин игристых из мускатных сортов винограда разрешается использование мистеля, а для красных игристых вин – виноматериалов в соответствии с технологическими инструкциями марок вин.

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

Внешнее оформление вин "Шампанское Крыма классическое" и "Шампанское Крыма" должно отличаться от оформления других вин игристых.

**Статья 21 Ароматизированные вина**

Ароматизированные вина – вина виноградного происхождения, с содержанием виноградной основы в готовой продукции не менее 75 % объёма ароматизированного вина, в том числе вермуты, полученные путём смешивания сухих и/или ликёрных виноматериалов, спиртовых растительных экстрактов, спирта этилового ректификованного и сахара или сахаросодержащих материалов.

Вермуты – ароматизированное вино, в котором характерные органолептические свойства достигаются в основном с использованием веществ, содержащихся в полыни (Artemisia), полученных путем настаивания и (или) мацерации вкусоароматических веществ из полыни, с добавлением или без добавления карамелизированного сахара, сахар-песка, рафинированного сахар-песка, белого сахара, виноградного сусла, ректификованного виноградного сусла и (или) концентрированного виноградного сусла.

**Статья 22. Алкогольные напитки виноградного происхождения**

Коньяки Крыма – крепкие алкогольные напитки с объемной долей этилового спирта не менее 40 %, с характерным букетом и вкусом, изготовленные путем купажа выдержанных 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 емкостях с дубовой клепкой. Коньяки Крыма производятся и разливаются на территории Республики Крым и могут выпускаться под собственным названием.

Бренди – крепкие алкогольные напитки с характерным букетом и вкусом, с объемной 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 емкостях с дубовой клепкой не менее 12 месяцев.

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

**Статья 23. 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 в 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 24. Хранение винодельческой продукции на торговых предприятиях**

Перевозка и хранение винодельческой продукции должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение ее 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, которые потеряли товарный вид.

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

**Статья 25. 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 аграрной политики и продовольствия Республики Крым.

**Глава V**

**ПЕРЕРАБОТКА ОТХОДОВ И ОХРАНА**

**ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

**Статья 26. Охрана окружающей среды**

Закладка виноградных насаждений, их содержание, деятельность винодельческих предприятий, а также другие работы в виноградно-винодельческой отрасли осуществляются в соответствии с законом по охране окружающей среды РФ.

**Статья 27. 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 ЗАКОНА**

**Статья 28. Государственный надзор и контроль выполнения требований, относящихся к виноградно-винодельческой продукции**

Государственный надзор и контроль выполнения требований действующих законов и нормативно-технологических документов, относящихся к виноградно-винодельческой продукции, осуществляются Министерством аграрной политики и продовольствия Республики Крым и другими уполномоченными органами в соответствии с действующим законодательством.

**Статья 29. Региональная дегустационная комиссия**

Региональная дегустационная комиссия в рамках реализации Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей», а также мероприятий региональных целевых программ, конкурсов и выставок, организуемых органами государственной власти Республики Крым, проводит её органолептическую оценку и устанавливает качество и безопасность винодельческой продукции.

Региональная дегустационная комиссия создаётся на базе Национального института винограда и вина «Магарач» и реализует свою деятельность при участии представителей организации, осуществляющих производство и реализацию винодельческой продукции на территории Республики Крым.

Положение о региональной дегустационной комиссии и ее состав утверждается Советом Министров Республики Крым.

**Статья 30. Ответственность за нарушение настоящего Закона**

За нарушение требований настоящего 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 гражданскую 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 Республики Крым;

самовольной раскорчевки виноградных насаждений;

нарушения правил производства винодельческой продукции – штраф в размере от пятисот 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 Крыма, признаваемые таковыми в соответствии со статьей 13 настоящего Закона, – штраф в размере от четырех до пяти тысяч необлагаемых минимумов доходов граждан.

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

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

Прибыль, полученная от продажи фальсифицированной винодельческой продукции, изымается в государственный бюджета в судебном порядке органами доходов и сборов по представлению центрального органа исполнительной власти, реализующего государственную аграрную политику, политику в сфере сельского хозяйства.

Рассмотрение дел о нарушениях требований настоящего 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 ВИНОГРАДНО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ**

**Статья 31. Стимулирование развития виноградно-винодельческой отрасли**

Стимулирование государством развития виноградно-винодельческой отрасли осуществляется путем предоставления субсидий из Фонда субсидирования сельскохозяйственных производителей, ежегодно создаваемого в структуре государственного бюджета.

**ГЛАВА VIII ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящий Закон вступает в силу с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014 года.

2. Совету Министров Республики Крым:

а) привести свои нормативно-правовые акты в соответствие с настоящим Законом;

б) в шестимесячный срок со дня опубликования настоящего Закона разработать и утвердить нормативно-правовые акты, вытекающие из настоящего Закона.

Председатель

Государственного Совета

Республики Крым В.А.Константинов

Совета Министров

Республики Крым С.В.Аксенов