

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)  
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
32030—  
2021

---

**ВИНА**  
**Общие технические условия**

Издание официальное

Москва  
Российский институт стандартизации  
2021

## Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» и Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности — филиалом ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 сентября 2021 г. № 143-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004--97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004--97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 октября 2021 г. № 1054-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32030—2021 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2022 г.

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН ГОСТ 32030—2013

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2021



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## ВИНА

## Общие технические условия

Wines. General specifications

Дата введения — 2022—01—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на вина.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

- ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте
- ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
- ГОСТ 2918 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия
- ГОСТ 13192 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров
- ГОСТ 14192 Маркировка грузов
- ГОСТ 21205 Кислота винная пищевая. Технические условия
- ГОСТ 23943 Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки
- ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- ГОСТ 31266<sup>1)</sup> Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ 31726 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная E330. Технические условия
- ГОСТ 31728—2014 Дистилляты коньячные. Технические условия
- ГОСТ 31730 Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб
- ГОСТ 31782 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия
- ГОСТ 32000 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта
- ГОСТ 32001 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

ГОСТ 32051 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа

ГОСТ 32061 Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 32095 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта

ГОСТ 32113 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Ферментативный метод определения массовой концентрации лимонной кислоты

ГОСТ 32114 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот

ГОСТ 33311—2015 Вина игристые. Основные правила производства

ГОСТ 33336—2015 Вина игристые. Общие технические условия

ГОСТ 32115 Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы

ГОСТ 33410 Продукция безалкогольная, слабоалкогольная, винодельческая и соковая. Определение содержания органических кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32779<sup>1)</sup> Добавки пищевые. Кислота сорбиновая E200. Технические условия

ГОСТ 33287 Вино и виноматериалы. Определение содержания оксалоуксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ ISO 5519—2019 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Определение содержания сорбиновой кислоты спектрофотометрическим методом

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 вино:** Винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 17,0 %, изготовленная в результате полного или неполного брожения ягод свежего винограда, суслу виноградного без добавления ректифицированного этилового спирта, с добавлением или без добавления суслу виноградного концентрированного и (или) суслу виноградного концентрированного ректифицированного.

#### Примечания

1 При производстве вина допускается обогащение или подслащивание. При обогащении или подслащивании добавление суслу виноградного концентрированного и (или) суслу виноградного концентрированного ректифицированного осуществляется в количестве, которое может увеличить объемную долю этилового спирта в готовой продукции не более чем на 4,0 %.

Массовую концентрацию сахаров в пересчете на инвертный сахар, которая может увеличить натуральную объемную долю этилового спирта не более чем на 4,0 %,  $г/дм^3$ , вычисляют по формуле (А.1).

2 При производстве вина обогащение осуществляется путем добавления суслу виноградного концентрированного и (или) суслу виноградного концентрированного ректифицированного в суслу виноградное, подвергшееся неполному брожению, или вино, в котором процесс брожения не окончен, а подслащивание — на любой стадии технологического процесса до момента розлива.

3 Обогащение (повышение объемной доли этилового спирта) допускается только в неблагоприятные для созревания винограда годы в соответствии с [1].

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55583—2013 «Добавки пищевые. Калия сорбат E202. Технические условия».

**3.2 вино сухое:** Вино, изготовленное в результате полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла.

**3.3 вина полусухое, полусладкое и сладкое:** Вина, изготовленные прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров или смешиванием сухого вина наливом с концентрированным виноградным суслом, ректифицированным концентрированным виноградным суслом.

**3.4 вино наливом:** Виноматериал, помещенный в емкостное оборудование, в том числе бочки, резервуары, железнодорожные и автомобильные цистерны, флекситанки и аналогичное оборудование, предназначенный для розлива в потребительскую упаковку или выдержки, или производства других видов алкогольной продукции либо иной продукции и не подлежащий реализации потребителю как готовый продукт до его розлива, или переработки при производстве другой алкогольной продукции либо иной продукции.

## 4 Классификация вин

Вина в соответствии с [1] могут быть:

- с защищенным географическим указанием<sup>1)</sup>,
- с защищенным наименованием места происхождения товара<sup>1)</sup>;
- молодыми;
- выдержанными;
- коллекционными;
- сортовыми.

Порядок присвоения категории «с защищенным наименованием места происхождения товара» должен соответствовать требованиям [2] и/или устанавливаться в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, нормативных документов<sup>2)</sup>, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

## 5 Общие технические требования

### 5.1 Характеристики

5.1.1 Вина должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям для конкретных наименований, с соблюдением требований [1], [3], [4] или нормативно-правовых актов, нормативной документации, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Вина в зависимости от массовой концентрации сахаров могут быть сухими, полусухими, полусладкими и сладкими.

Вина могут быть белыми, розовыми и красными.

5.1.2 Вина должны быть прозрачными, без осадка и посторонних включений. В винах наливом допускается опалесценция.

Вина коллекционные могут иметь осадок естественных компонентов вина на стенках и дне бутылки.

Вина выдержанные и коллекционные должны быть произведены без обогащения и подслащивания.

5.1.3 По физико-химическим показателям вина должны соответствовать следующим требованиям.

5.1.3.1 Объемная доля этилового спирта с учетом допустимых отклонений должна быть не менее 8,5 % и не более 17,0 %.

Для конкретного наименования вина допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта составляют  $\pm 1,0$  %.

5.1.3.2 Массовая концентрация сахаров с учетом допустимых отклонений в винах сухих должна составлять не более 4,0 г/дм<sup>3</sup>, полусухих — более 4,0 г/дм<sup>3</sup> и менее 18,0 г/дм<sup>3</sup>, полусладких — не менее 18,0 г/дм<sup>3</sup> и менее 45,0 г/дм<sup>3</sup>, сладких — не менее 45,0 г/дм<sup>3</sup>.

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55242—2012 «Вина с защищенным географическим указанием и вина с защищенным наименованием места происхождения товара. Общие технические условия».

<sup>2)</sup> Нормативные документы — совокупность инструктивных материалов, рассчитанных на постоянное или многократное действие и содержащих какие-либо нормы, правила, предписания.

Допускаются отклонения от норм массовой концентрации сахаров (за исключением вин сухих), установленных для конкретного наименования,  $\pm 5,0$  г/дм<sup>3</sup>. Для вин полусладких и сладких, изготовленных прекращением брожения —  $\pm 10,0$  г/дм<sup>3</sup>.

5.1.3.3 Массовая концентрация титруемых кислот с учетом допустимых отклонений должна составлять в пересчете на винную кислоту не менее 3,5 г/дм<sup>3</sup>.

Для конкретного наименования вина допустимые отклонения от массовой концентрации титруемых кислот составляют  $\pm 1,0$  г/дм<sup>3</sup>.

5.1.3.4 Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту должна быть не более, г/дм<sup>3</sup>:

- для белых и розовых — 1,10;
- для красных — 1,20.

5.1.3.5 Массовая концентрация приведенного экстракта должна быть не менее, г/дм<sup>3</sup>:

- для белых — 16,0;
- для розовых — 17,0;
- для красных — 18,0.

5.1.3.6 Массовая концентрация лимонной кислоты должна быть не более 1,0 г/дм<sup>3</sup>.

5.1.3.7 Массовая концентрация общего диоксида серы должна быть не более 300 мг/кг.

5.1.4 Вина наливом (виноматериалы), предназначенные для производства других видов винодельческой и алкогольной продукции, должны изготавливаться с соблюдением требований ГОСТ 33311, ГОСТ 33336, ГОСТ 3172 и/или в соответствии с нормативными правовыми актами, нормативной документацией, действующей на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.5 Установление подлинности (идентификации) и выявление фальсификации продукции (в случае обоснованного предположения ее наличия) или при возникновении иных спорных ситуаций осуществляется в соответствии с [1], [3], нормативными правовыми актами, нормативной документацией, действующими на территории государства, принявшего стандарт, а также по иным стандартизированным методам, включенным в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований [1] и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

5.1.6 Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту в винах ординарных должна быть не более 300 мг/кг.

5.1.7 Содержание микотоксина охратоксина А в винах не должно превышать норм, установленных [1].

5.1.8 Содержание токсичных элементов в винах не должно превышать норм, установленных [2].

5.1.9 Органолептические и физико-химические показатели вин конкретных наименований должны соответствовать требованиям технологической инструкции.

## 5.2 Требования к сырью, пищевым добавкам, технологическим средствам и вспомогательным материалам

Для изготовления вин применяют следующее сырье по показателям безопасности соответствующее требованиям [1], [3] или нормативно-правовых актов, нормативной документации, действующих на территории государства, принявшего стандарт:

- виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки по ГОСТ 31782;
- вино наливом (виноматериал), соответствующее требованиям настоящего стандарта;
- сусло виноградное;
- сусло виноградное концентрированное, сусло виноградное концентрированное ректифицированное.

**Примечание** — Допускается использовать вино наливом (виноматериал) для изготовления вин полусухих, полусладких, сладких путем смешивания его с концентрированным виноградным суслом, ректифицированным концентрированным виноградным суслом.

При изготовлении вин используют пищевые добавки, технологические средства и вспомогательные материалы, соответствующие требованиям [1], [4] или нормативно-правовых актов, нормативной документации, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

**Примечание** — Допускается осуществлять выдержку вина наливом (виноматериалов) в бочках из различных пород деревьев (кроме хвойных), разрешенных к применению в виноделии и соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.3 Упаковка

5.3.1 Упаковка вин должна соответствовать требованиям [5], ГОСТ 32061 или нормативно-правовых актов, нормативной документации, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

При упаковывании вин проводят определение фактического объема (полноты налива) продукции в упаковочной единице.

Объем продукции в единице потребительской упаковки должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке продукции на потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений объема продукции в единице потребительской упаковки от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5.3.2 Укупорочные средства должны соответствовать требованиям [5] или нормативно-правовых актов, нормативной документации, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать герметичность потребительской упаковки и сохранность потребительских свойств продукции в течение срока годности при соблюдении условий хранения.

5.3.3 При изготовлении вина путем розлива вина наливом в потребительскую упаковку полученная продукция классифицируется как вино.

### 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской упаковки проводится в соответствии с требованиями [1], [6], ГОСТ 32061 или нормативно-правовых актов, нормативной документации, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [1], [6], ГОСТ 14192 или нормативно-правовых актов, нормативной документации, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31730. Допускается использовать другие межгосударственные стандарты, а в случае их отсутствия — национальные (государственные) стандарты.

6.2 Порядок и периодичность контроля по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также за содержанием токсичных элементов, микотоксина Охратоксина А и фактическим объемом продукции устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб осуществляется по ГОСТ 31730.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 32051.

7.3 Определение объемной доли этилового спирта — по ГОСТ 32095.

7.4 Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 13192.

7.5 Определение массовой концентрации титруемых кислот — по ГОСТ 32114.

7.6 Определение массовой концентрации летучих кислот — по ГОСТ 32001.

7.7 Определение массовой концентрации общего диоксида серы — по ГОСТ 32115.

7.8 Определение массовой концентрации лимонной кислоты — по ГОСТ 32113, ГОСТ 33410.

7.9 Определение массовой концентрации приведенного экстракта — по ГОСТ 32000.

7.10 Определение полноты налива — по ГОСТ 23943.

7.11 Определение массовой концентрации сорбиновой кислоты — по ГОСТ ISO 5519 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт<sup>1)</sup>.

7.12 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, подготовка проб к минерализации — по ГОСТ 26929.

Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31266.

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53193—2008 «Напитки алкогольные и безалкогольные. Определение кофеина, аскорбиновой кислоты и ее солей, консервантов и подсластителей методом капиллярного электрофореза».

Определение ртути — по ГОСТ 26927.

Определение свинца — по ГОСТ 26932.

Определение кадмия — по ГОСТ 26933.

7.13 Определение содержания микотоксина Охратоксина А — по ГОСТ 33287.

7.14 Для применения и исполнения требований [1], [3], нормативных правовых актов, нормативной документации, действующих на территории государства, принявшего стандарт, а также настоящего стандарта, допускается использовать другие межгосударственные стандарты, а в случае их отсутствия — национальные (государственные) стандарты, содержащие правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов с метрологическими характеристиками не ниже указанных в приведенных стандартах, в 7.1—7.13.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение вин осуществляется в соответствии с требованиями [1], [3], ГОСТ 32061 или нормативно-правовых актов, нормативной документации, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Вина наливом транспортируют железнодорожным, водным и автомобильным транспортом в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.3 Вина наливом хранят в бочках из древесины различных пород или бутах и резервуарах, в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях или на открытых площадках. Резервуары должны быть изготовлены из материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с продуктом данного вида, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности.

8.4 Сроки годности и условия хранения устанавливает изготовитель в технологической инструкции на вино и вино наливом конкретного наименования.

Если изготовителем срок годности не установлен, то срок годности на такую продукцию не ограничен при соблюдении условий хранения.

Допускается не указывать условия хранения после вскрытия, если качество и безопасность продукции не изменяются после вскрытия упаковки, защищавшей алкогольную продукцию от порчи.



Приложение А  
(обязательное)

**Формула для вычисления массовой концентрации сахаров**

Массовую концентрацию сахаров в пересчете на инвертный сахар, которая может увеличить натуральную объемную долю этилового спирта не более чем на 4,0 %, г/дм<sup>3</sup>, вычисляют по формуле

$$C = \frac{X}{0,0594}, \quad (\text{A.1})$$

где  $X$  — объемная доля этилового спирта, % (не более 4,0);

0,0594 — коэффициент пересчета теоретического выхода спирта из единицы сброженного сахара.

### Библиография

- [1] Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 047/2018 О безопасности алкогольной продукции
- [2] «Договор о товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров Евразийского экономического союза», подписанный государствами — членами Евразийского экономического союза 3 февраля 2020 г.\*
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
- [4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- [5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
- [6] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

---

\* Действует с даты подписания.

---

УДК 663.24:006.354

МКС 67.160.10

Ключевые слова: вина, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

Редактор *Г.Н. Симонова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *Р.А. Ментова*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 06.10.2021. Подписано в печать 14.10.2021. Формат 60×84%. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1 12.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ»  
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов  
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Поправка к ГОСТ 32030—2021 Вина. Общие технические условия

Дата введения — 2021—11—12

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан	AZ	Азстандарт

(ИУС № 3 2022 г.)

## Поправка к ГОСТ 32030—2021 Вина. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 1	РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» и Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности — филиалом ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М Горбатова» РАН	РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия»

(ИУС № 7 2022 г.)