

## ЗАКОН УКРАЇНИ

### Про виноград та виноградне вино

( Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2005, N 31, ст.419 )

{ Із змінами, внесеними згідно із Законами N 3235-IV ( 3235-15 ) від 20.12.2005, ВВР, 2006, N 9, N 10-11, ст.96 N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006, ВВР, 2006, N 26, ст.214 N 489-V ( 489-16 ) від 19.12.2006 }

Цей Закон регулює правові відносини у сфері виноградарства та виноробства України, пов'язані з веденням виноградників та виробництвом винограду, вина та інших продуктів виноробства, визначає регламентацію і контроль в цих галузях виробництва, права і обов'язки виробників, повноваження органів виконавчої влади і спрямований на посилення боротьби з фальсифікацією виноробної продукції в Україні.

Дія цього Закону поширюється на юридичних та фізичних осіб, господарська діяльність яких включає виробництво, реалізацію, експорт та імпорт товарної продукції в галузі виноградарства і виноробства. Дія цього Закону не поширюється на виробників винограду і вина домашнього, призначених для власного споживання.

#### Розділ I

#### ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

##### Стаття 1. Визначення основних термінів

У цьому Законі терміни вживаються в такому значенні:

- 1) виноградарсько-виноробна галузь - сукупність підприємств, організацій, науково-дослідницьких закладів, зайнятих у сфері виробництва винограду, виробництва і реалізації виноробної продукції;
- 2) виноградарство - сукупність організаційних і технологічних прийомів розмноження, культивування і збору винограду; { Пункт 2 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }
- 3) виноробство - сукупність організаційних і технологічних прийомів виготовлення виноробної продукції; { Пункт 3 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }
- 4) виноградники - промислові насадження винограду для виноробства на площі понад 0,5 гектара; { Пункт 4 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }
- 5) зрідженість виноградників - відсоткове відношення неіснуючих кущів до номінальної (розрахункової) їх кількості на даній площі;
- 6) столові сорти винограду - сорти винограду, що вирощуються для споживання у свіжому вигляді; { Пункт 6 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

7) технічні сорти винограду - сорти винограду, призначені для виробництва виноробної продукції; { Пункт 7 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

8) гібриди прямі виробники - сорти винограду першого покоління від схрещування сортів виду *Vitis vinifera* з іншими видами винограду роду *Vitis*: Зейбель, Террас, Бако, Кастель, Кудерк, Отелло, Жакез, Клінтон, Ербемон; { Пункт 8 статті 1 в редакції Законів N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

9) районовані сорти винограду - визначені для певної зони виноградарства сорти винограду, що забезпечують найбільшу господарську ефективність виноградарства і виноробства в цій місцевості та включені до Державного реєстру сортів рослин, придатних для поширення в Україні;

10) зона виноградарства - географічна територія України з придатними агроекологічними умовами для розведення культури винограду;

11) сушло - свіжовіджятий сік, що одержують при подрібненні та пресуванні винограду чи мезги, призначений для виробництва виноматеріалів, бродіння якого здійснюється у місці переробки винограду; { Пункт 11 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

12) вино - алкогольний напій, вироблений з винограду, міцність якого набувається внаслідок спиртового бродіння роздушених ягід або свіжовіджатого соку, а в разі виготовлення вин кріплених - підвищується шляхом додавання спирту етилового. Міцність вин може становити від 9 до 20 відсотків об'ємних. Органолептичні якості вина повинні відповідати природному складу винограду або відтворювати особливості, набуті внаслідок купажування чи спеціальної технологічної обробки виноматеріалів; { Пункт 12 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

13) виноробна місцевість - територія, на якій технічні сорти винограду постійно досягають цукристості у суслі не менш як 150 г/куб. дм (на території Автономної Республіки Крим - 160 г/куб. дм);

14) виноматеріали виноградні - продукти первинної переробки винограду, призначені для виробництва вин та іншої виноробної продукції; { Пункт 14 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

15) виноматеріали коньячні - молоді натуральні сухі виноматеріали, виготовлені з винограду у "білий" спосіб з дотриманням технологічних особливостей і призначені для виробництва спирту коньячного; { Пункт 15 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

16) виноматеріали шампанські - виноматеріали, виготовлені з регламентованих сортів винограду у "білий" спосіб за спеціальною технологією і призначені для виробництва шампанського України та ігристих вин; { Пункт 16 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

17) вино газоване - вино, піняста властивість якого набута внаслідок його штучного насичення діоксидом вуглецю; { Пункт 17 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

18) вино ігристе - вино, піняста властивість якого набута внаслідок його насичення діоксидом вуглецю ендогенного походження, що утворюється під час бродіння сусла або вторинного бродіння виноматеріалів у герметично закритих посудинах; { Пункт 18 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

19) шампанське України - біле ігристе вино, виготовлене шляхом його насичення діоксидом вуглецю ендогенного походження при вторинному бродінні шампанських виноматеріалів з використанням сахарози в герметично закритих ємностях міцністю не нижче 10,5 відсотка об'ємних одиниць. При здійсненні процесу шампанізації в пляшках з наступною трирічною витримкою ігристе вино має назву "Шампанське України класичне"; { Пункт 19 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

20) вино колекційне - спеціально відібране марочне вино, яке після закінчення встановлених строків визрівання в дубовій тарі додатково витримується в пляшках не менш як 3 роки у спеціальних сховищах з чітко визначеними параметрами витримки; { Пункт 20 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

21) вино контрольованого найменування - вино стабільно високої якості, що виробляється за спеціальною або традиційною технологією з визначених сортів винограду строго регламентованого географічного району. Походження і якість вина спеціально контролюються на всіх етапах виробництва сировини та готової продукції;

22) вино кріплене - вино, одержане в результаті повного або неповного збродження цукрів сусла шляхом припинення бродіння через додавання спирту етилового ректифікованого, виготовленого з крохмале-цукровмісної сировини і продуктів переробки винограду;

23) вино марочне - столове або кріплене вино вищої якості з характерними для обумовленої виноробної місцевості та сортів винограду особливостями, яке пройшло дозрівання шляхом технологічної витримки в дубовій тарі не менш як 1,5 року з моменту закладки на витримку; { Пункт 23 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

26) вино ординарне - вино, виготовлене за загальноприйнятою технологією відповідно до державних стандартів та діючих технічних умов, яке реалізується з 1 січня року, наступного за врожаєм винограду. За спеціальними технічними умовами допускається випуск молодих столових вин, що виробляються з виноматеріалів окремих сортів винограду або їх суміші і реалізуються в рік урожаю або не пізніше трьох місяців після завершення процесу бродіння сусла; { Пункт 26 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

26-1) вино ординарне витримане - вино поліпшеної якості, виготовлене за спеціальною технологією з виноматеріалів окремих сортів винограду чи їх суміші, з обов'язковою витримкою у дубовій тарі перед розливом не менше шести місяців;

27) вино сортове - вино, виготовлене з винограду одного сорту. Допускається використання до 15 відсотків інших сортів винограду того ж ботанічного виду;

28) вино столове - вино, виготовлене шляхом повного чи неповного збродження сусла. Залежно від вмісту цукрів, столове вино поділяється на сухе, напівсухе, напівсолодке;

29) вино спеціального типу - вино, яке згідно з видовою назвою за походженням належить до традиційного типу і має особливі смакові якості, набуті в результаті спеціальної технологічної обробки виноматеріалів відповідно до свого прототипу, назву якого воно носить; { Пункт 29 статті 1 в редакції Законів N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

30) купаж - суміш у певному співвідношенні різних виноматеріалів, коньячних спиртів з компонентами, встановленими технологічними інструкціями для надання вина, коньяку України типовості, забезпечення випуску стабільних за своїми органолептичними і фізико-хімічними показниками вин і коньяків України. Технологічна операція приготування купажу має назву - купажування, а вина мають назву - купажовані; { Пункт 30 статті 1 із змінами, внесеними згідно із Законом N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

31) витримка - тривалий технологічний процес дозрівання виноматеріалу або коньячного спирту в технологічній тарі у певних умовах, що сприяють формуванню його типовості та покращенню якості;

32) фальсифікація вин, вермутів, коньяків України і бренді - умисна з корисливою метою підробка вин, вермутів, коньяків України, бренді за походженням (місцем виробництва) або їх складом шляхом додавання нешкідливих чи шкідливих для здоров'я людини речовин, а також виготовлення винних і коньячних сурогатів у процесі виробництва, транспортування, зберігання та продажу; { Пункт 32 статті 1 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

33) якість вина - ступінь відповідності вина органолептичному сприйняттю і фізико-хімічним показникам, які характеризують конкретний тип (марку) вина. Оцінюється в балах за прийнятою у виноробстві системою;

34) шапталізація - технологічний прийом підсолоджування сусла при виробництві столових сухих і шампанських виноматеріалів; { Статтю 1 доповнено пунктом 34 згідно із Законом N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

36) виноробна продукція - вина тихі, шампанські, ігристі та газовані, вермути, бренді, коньяки і алкогольні напої виноградного походження; { Статтю 1 доповнено пунктом 36 згідно із Законом N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

37) підприємства первинного виноробства - підприємства, які здійснюють переробку винограду, виробництво виноматеріалів, сусла або соку консервованого, концентрату виноградного соку, займаються витримкою виноматеріалів, а також утилізацією відходів виноробства; { Статтю 1 доповнено пунктом 37 згідно із Законом N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

38) підприємства вторинного виноробства - підприємства, які займаються витримкою виноматеріалів, обробкою виноматеріалів та розливом або тільки розливом вин у споживчу тару відповідно до нормативних документів; { Статтю 1 доповнено пунктом 38 згідно із Законом N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

39) коньяки України - міцні алкогольні напої з характерним букетом і смаком, виготовлені шляхом купажу спиртів коньячних, отриманих методом дистиляції коньячних виноматеріалів на спеціальних мідних апаратах з фракціонуванням, витриманих не менше трьох років у дубовій тарі або нержавіючих чи емальованих ємностях з дубовою клепкою. Залежно від строку витримки спиртів коньячних і їх якості коньяки України поділяються на ординарні, марочні і колекційні. Коньяки України можуть випускатися під власною назвою; { Статтю 1 доповнено пунктом 39 згідно із Законом N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

40) спирт етиловий - спирт етиловий ректифікований, виготовлений з крохмале-цукромісткої сировини або продуктів переробки винограду шляхом їх збродження, відокремлення та очищення до визначеного стандартом вмісту інших речовин; { Статтю 1 доповнено пунктом 40 згідно із Законом N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

41) прототип вина - тип вина, що історично склався в певних географічних регіонах внаслідок використання специфічних прийомів переробки винограду певних сортів та способів обробки мезги, сусла або виноматеріалів, який став прообразом (попередником і зразком) для виробництва відповідного типу вина в тій самій або іншій географічній зоні вирощування винограду.

## Розділ II СИРОВИННА БАЗА ВИНОРОБСТВА (ВИНОГРАДАРСТВО)

### Стаття 2. Порядок опорядження та утримання виноградників

Виноградні насадження технічних та столових сортів у господарствах усіх форм власності підлягають реєстрації в центральному органі виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства.

Центральний орган виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства визначає з виділенням у натурі зони виробництва винограду. У виділених зонах регламентується сортовий склад вирощування винограду відповідно до спеціалізації району виноградарства та заявлених категорій вина.

Садіння виноградників для виноробства дозволяється лише у виноробних місцевостях із застосуванням районованих або перспективних сортів винограду відповідно до проекту,

який затверджений центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства. Гібриди прямі виробники, що є в насадженнях, підлягають заміні, а нерайоновані сорти підлягають заміні або районуванню протягом 15 років.

Сорти винограду, посаджені відповідно до проекту для випробування нових селекційних сортів винограду, за позитивних результатів сортовипробування районується у встановленому порядку.

Придбаний садивний матеріал вітчизняного або іноземного походження, призначений для садіння виноградників, проходить обов'язкову сертифікацію в установах, які мають на це повноваження, та акредитацію. Ця норма не поширюється на садивний матеріал, отриманий у власних розсадниках, розміщених у зоні садіння виноградників.

Державний перепис виноградників здійснюється не менше одного разу на 10 років.

Списання виноградників усіх форм власності, які закладені за рахунок державних коштів, організується і проводиться центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства з обов'язковим відновленням площ виноградних насаджень.

{ Частина статті 2 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Зрідженість молодих (до 5 років) виноградників, на закладення яких та на догляд за якими використовувалися повністю державні кошти, що зумовлена недбалим доглядом за ними, розцінюється як безгосподарне використання земель, у зв'язку з чим винних осіб може бути притягнуто до адміністративної відповідальності. При зрідженості понад 60 відсотків виноградники виключаються з державного реєстру, паспорт на них анулюється і державне фінансування на садіння та догляд за виноградниками припиняється. { Частина статті 2 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

### Стаття 3. Вимоги до якості сировини

Для виробництва вин і коньяків України використовуються технічні сорти винограду, що відповідають вимогам державних стандартів. Не допускається при переробці змішування європейських сортів винограду з сортами виду Лабруска та гібридами прямими виробниками. Столові сорти винограду можуть використовуватися для виготовлення ординарних вин. Для виробництва ординарних вин, брендів і коньяків України допускається використання столових сортів винограду, якщо за вмістом цукрів та іншими показниками якості вони відповідають вимогам, що пред'являються до винограду технічних сортів.

{ Частина перша статті 3 в редакції Законів N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Для виробництва вин допускається переробка зав'язаного на кущах винограду до цукристості в суслі не більш як 40 г/100 куб. см.

Використання сушеного винограду (ізіуму) для виготовлення вин забороняється. Випадки порушення цієї норми розглядаються як фальсифікація вина.

### Розділ III ВИРОБНИЦТВО ВИНОРОБНОЇ ПРОДУКЦІЇ (ВИНОРОБСТВО)

{ Назва розділу III в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

#### Стаття 4. Регламентація виноробства

Виробництво виноробної продукції здійснюється суб'єктами підприємницької діяльності незалежно від форм власності за наявності в них ліцензії.

{ Частина перша статті 4 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Під час виробництва виноматеріалів та інших продуктів виноробства здійснюються органолептичний, хімічний і мікробіологічний контроль якості сировини і готової продукції та ведеться відповідна технологічна документація.

{ Частина друга статті 4 із змінами, внесеними згідно із Законом N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006; в редакції Закону N 2974-VI ( 2974-17 ) від 03.02.2011 }

Підприємства, які займаються переробкою винограду, зобов'язані щорічно після завершення сезону виноробства, але не пізніше 1 грудня, надавати спеціально уповноваженому центральному органу виконавчої влади із статистики інформацію за встановленою ним формою щодо обсягів переробки винограду, виробництва виноматеріалів у груповому асортименті, використання та залишків спирту.

{ Частина третя статті 4 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Центральний орган виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства затверджує порядок ведення та форми виробничого обліку вин, технологічну документацію і нормативні документи на виробництво вин, погоджує в установленому ним порядку використання зарубіжної технологічної документації, визначає перелік необхідних для цього документів, строки і процедуру їх подання.

#### Стаття 5. Загальні вимоги до виноматеріалів, вин і коньяків, умов їх виробництва

{ Назва статті 5 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Вина і коньяки України виготовляються згідно з правилами виробництва і зберігання тихих вин, правилами виробництва і зберігання ігристих та шампанських вин, правилами виробництва коньяків України, відповідними стандартами і технологічними інструкціями, що затверджуються центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства. Для виготовлення вин і коньяків України застосовуються матеріали та речовини, дозволені для використання нормативними документами та Головним державним санітарним лікарем України.

{ Частина перша статті 5 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

{ Частину другу статті 5 виключено на підставі Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Виробництво і технологічна обробка виноматеріалів дозволяються на підприємствах первинного виноробства.

{ Частина третя статті 5 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Підприємства, які займаються витримкою виноматеріалів та розливом вин у тару відповідно до нормативних документів, можуть у разі необхідності здійснювати дообробку або обробку виноматеріалів за технологічними інструкціями.

{ Частина четверта статті 5 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Вина шампанські, ігристі та газовані можуть виготовлятися у будь-якому регіоні України за місцезнаходженням виноробного підприємства.

{ Частина п'ята статті 5 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Переробка винограду на виноматеріали, їх витримка та обробка, виготовлення вин і коньяків України, вермутів, брендів проводяться у спеціально обладнаних приміщеннях (цехах), використання яких для інших цілей забороняється. Не допускаються виготовлення, обробка, витримка та зберігання виноградних виноматеріалів та вин в одному приміщенні (крім розливу та експедиції) з напоями плодово-ягідними, вермутами та іншими ароматизованими напоями. { Частина шоста статті 5 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Виноматеріали, коньяки України, вермути, бренди і вина для експорту виробляють за стандартами України або згідно із законодавством країн-імпортерів на виконання конкретного замовлення.

{ Частина сьома статті 5 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Використання у вітчизняному виноробстві імпортних виноматеріалів, що не відповідають вимогам нормативних документів України, забороняється.

Вина, виготовлені з імпортних виноматеріалів і за зарубіжною технологічною документацією, випускаються під їх видовою назвою із зазначенням країни походження вина та місця розливу.

Забороняється видавати за іноземні українські вина, коньяки України і суміші (купажі) з іноземними винами (виноматеріалами, коньяками, коньячними спиртами).

{ Частина десята статті 5 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Центральний орган виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства затверджує нові марки виноробної продукції за поданням підприємств і організацій та на підставі висновку Центральної дегустаційної комісії виноробної промисловості. Право представляти до

затвердження нові марки тихих вин і марочних коньяків України надається підприємствам і організаціям, які мають власну стабільну сировинну базу і відповідні потужності для їх виробництва.

{ Частина одинадцята статті 5 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Національна академія аграрних наук України може затверджувати нові марки дослідних партій виноробної продукції, вироблених при виконанні науково-дослідних робіт, на підставі висновку дегустаційної комісії Національного інституту винограду і вина "Магарач".

Перелік необхідних для цього документів, терміни і процедури подачі, затвердження і погодження здійснюються у встановленому порядку.

{ Статтю 5 доповнено частиною згідно із Законом N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006}}

Гарантійні терміни зберігання вин шампанських, ігристих та тихих, коньяків України, які встановлено чинними стандартами та нормативною документацією, є мінімальними термінами, протягом яких виробник несе відповідальність за невідповідність показників якості продукції нормативним вимогам, і не є термінами придатності виноробної продукції до споживання.

{ Статтю 5 доповнено частиною згідно із Законом N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Виробники виноробної продукції мають право встановлювати власні гарантійні терміни зберігання окремих найменувань вин шампанських, ігристих та тихих, коньяків України, які перевищують мінімальні гарантійні терміни, встановлені чинними стандартами та нормативною документацією, з обов'язковою відповідальністю за відповідність їх якості нормативним вимогам. Власні гарантійні терміни повинні бути внесені у розроблені виробником технологічні інструкції на окремі найменування продукції, які затверджуються центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства у встановленому порядку.

{ Статтю 5 доповнено частиною згідно із Законом N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

У торгових найменуваннях вин спеціального типу видова назва доповнюється назвою місця виробництва продукції.

{ Частина статті 5 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006}

Найменування іншим винам та новим маркам надаються відповідно до вимог положення, затвердженого центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства.

При виробництві вин не допускається купажування виноматеріалів із європейських сортів винограду з виноматеріалами із сортів винограду виду Лабруска та гібридів прямих виробників. При виробництві марочних вин не допускається купажування марочних і ординарних виноматеріалів.

{ Частина статті 5 в редакції Законів N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Вина шампанські, ігристі та тихі, вермути, коньяки України і бренді, в яких після закінчення гарантійних термінів зберігання не з'явилося помутніння чи видимого осаду, придатні для подальшого зберігання та реалізації.

{ Частина статті 5 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

{ Частина статті 5 виключено на підставі Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Виготовлення етикеток для пляшок та інших елементів зовнішнього оформлення вин та коньяків України забороняється у разі відсутності у замовника - виробника виноробної продукції дозволу центрального органу виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства на виробництво відповідних категорій і марок виноробної продукції, підтвердженого нотаріально завіреною копією ліцензії, що додається до контракту на друкування етикеток.

Стаття 6. Вино столове

Вина столові виготовляються сортовими або купажеваними.

Вина столові напівсухі та напівсолодкі виготовляються за класичною схемою з використанням виноматеріалів-недобродів або за купажною схемою з використанням виноградних цукровмісних матеріалів.

Не допускається випуск столових вин із вмістом спирту нижче 9 відсотків об'ємних, сортових - 9,5 і марочних - 10 відсотків об'ємних.

{ Частина статті 6 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Концентрат виноградного соку або консервоване сушло дозволяється використовувати лише в купажі столових напівсухих та напівсолодких ординарних вин з відповідним записом у свідоцтві про якість.

{ Частина статті 6 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

{ Частина статті 6 виключено на підставі Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Центральний орган виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства вправі надавати в несприятливі для визрівання винограду роки дозволи на виготовлення сухих виноматеріалів міцністю не більш як 9,5 відсотка об'ємних шляхом підсолодження сусла виноградним концентратом або цукром не більш як на 2 г/100 куб. см. Такі виноматеріали можуть використовуватися лише для виробництва вин ординарних столових сухих несортних. Перелік необхідних для цього документів, терміни і процедури подачі, затвердження і погодження встановлює Кабінет Міністрів України.

{ Частина статті 6 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Дозвіл на виготовлення сухих виноматеріалів у несприятливі для визрівання винограду роки видається безоплатно та діє протягом сезону переробки винограду. Рішення про видачу або відмову у видачі дозволу на виготовлення сухих виноматеріалів приймається протягом п'яти робочих днів після надання документів центральному органу виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства.

Підставами для відмови у видачі дозволу на виготовлення сухих виноматеріалів у несприятливі для визрівання винограду роки є:

подання неповного пакета документів, визначених у порядку видачі дозволу на виготовлення сухих виноматеріалів ( 1005-2006-п ), затвердженому Кабінетом Міністрів України;

виявлення в поданих документах недостовірної інформації.

Підставою для анулювання дозволу на виготовлення сухих виноматеріалів у несприятливі для визрівання винограду роки є виготовлення сухих виноматеріалів в обсягах, більших ніж передбачено у дозволі.

Дозвіл на виготовлення сухих виноматеріалів анулюється та вважається недійсним з моменту прийняття рішення про його анулювання центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства.

Про використання підсолодженого сусла у виробництві вин столових робиться відповідний запис у свідоцтві про якість.

Додавання спирту етилового або спиртованих виноматеріалів чи сусла (містеля) до вин столових не допускається.

#### Стаття 7. Вино кріплене

Вина кріплені залежно від вмісту спирту і цукру поділяються на міцні, десертні солодкі та десертні лікерні.

Вина міцні виготовляються з частково збродженого сусла, в якому вміст спирту природного бродіння становить не менше 4,2 відсотка об'ємних. Вина десертні солодкі та десертні лікерні виготовляються з частково збродженого сусла, в якому вміст спирту природного бродіння становить не менш як 1,2 відсотка об'ємних. { Частина друга статті 7 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Вміст спирту в готових винах виноградних міцних не повинен перевищувати 20 відсотків об'ємних, десертних солодких та десертних лікерних - 17 відсотків об'ємних. { Частина третя статті 7 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Під час виготовлення вин кріплених додавати концентрат виноградного соку дозволяється лише у випадках, обумовлених технологічними інструкціями. Використання спиртованого сусла

або спиртованого концентрату виноградного соку допускається лише для виготовлення вин спеціального типу. { Частина четверта статті 7 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Додавання цукру на всіх стадіях виробництва вин кріплених забороняється.

Для кріплення виноматеріалів і вин дозволяється використовувати лише спирт етиловий ректифікований та спирт етиловий ректифікований виноградний, які відповідають вимогам стандартів щодо якості та безпеки для здоров'я людини.

Забороняється в процесі кріплення виноматеріалів і вин додавати спирт-сирець, технічний та плодовий спирти або спирти невідомого походження.

Стаття 8. Вина контрольованих найменувань за походженням

Назва вин контрольованих найменувань за походженням надається кращим вином, виготовлення яких забезпечено стійкою сировинною базою і які мають високу якість протягом не менш як 5 років випуску. Всі стадії виробництва вин контрольованих найменувань за походженням повинні здійснюватися на підприємстві, розташованому у строго регламентованому географічному місці вирощування винограду.

Вина контрольованих найменувань за походженням затверджуються центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства за поданням виноробних підприємств.

Стаття 9. Вина колекційні

Вина колекційні реалізуються в тій же пляшковій тарі, у якій витримуються, без її розкупорки і вилучення утвореного осаду.

Для науково-виробничих та комерційних цілей в окремих наукових установах та на виноробних підприємствах створюється колекційний фонд зразків вин (енотеки), еталонні зразки яких є національним надбанням України.

{ Частина друга статті 9 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Порядок створення енотек, зберігання і використання зразків вин з енотек устанавлюється центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства.

Стаття 10. Вина шампанські, ігристі та газовані

{ Назва статті 10 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Виробництво вин шампанських із вмістом спирту нижче 10,5 відсотка об'ємних, вин ігристих нижче 10,0 і вин газованих нижче 9,5 відсотка об'ємних не допускається.

{ Частина перша статті 10 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Тиск діоксиду вуглецю в пляшках з готовою продукцією в ігристих винах повинен становити не менш як 300 кПа, "Шампанського України" - не менш як 350 кПа, газованих - від 100 до 250 кПа при 20 град. С.

{ Частина друга статті 10 в редакції Законів N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Виноматеріали для виробництва вин шампанських та ігристих виготовляються з винограду певних сортів, визначених технологічними інструкціями та стандартами. { Частина третя статті 10 в редакції Законів N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Винам білим ігристим шампанізованим, виготовленим за шампанською технологією при вторинному бродінні в герметично закритих ємкостях шампанських виноматеріалів, надається назва "Шампанське України". Винам білим ігристим шампанізованим, виготовленим за шампанською технологією з трирічною витримкою вина в пляшках на дріжджах, надається назва "Шампанське України класичне". Міцність ігристих шампанізованих вин повинна бути не нижче 10,5 відсотка об'ємних.

{ Частина четверта статті 10 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Вина ігристі та газовані можуть випускатися під власною назвою.

{ Частина п'ята статті 10 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Вина ігристі з технологічною витримкою в пляшках не менш як 9 місяців належать до категорії витриманих.

Вина газовані виготовляються із сухих виноматеріалів, які підсолоджуються концентратом виноградного соку, консервованим неспиртованим суслом.

{ Частина сьома статті 10 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

{ Частина восьму статті 10 виключено на підставі Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

{ Частина дев'яту статті 10 виключено на підставі Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Зовнішнє оформлення вин "Шампанське України класичне" та "Шампанське України" має відрізнятися від оформлення інших вин ігристих.

{ Частина десята статті 10 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Стаття 11. Алкогольні напої виноградного походження

{ Назва статті 11 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Ароматизовані вина - вина виноградного походження, у тому числі вермути, отримані шляхом змішування сухих та/або кріплених виноматеріалів, спиртових рослинних екстрактів, спирту етилового ректифікованого та цукру або цукровмісних матеріалів.

Коньяки України - міцні алкогольні напої з характерними букетом і смаком, виготовлені шляхом купажу коньячних спиртів, отриманих методом дистиляції коньячних виноматеріалів на спеціальних мідних апаратах з фракціонуванням, витриманих не менше 3 років у дубовій тарі або нержавіючих чи емальованих ємкостях з дубовою клепою. Коньяки України можуть випускатися під власною назвою.

{ Частина статті 11 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Вермути - група ароматизованих вин, отриманих шляхом купажування спеціально оброблених столових або кріплених виноградних виноматеріалів з додаванням спирту етилового ректифікованого, сахарози або цукровмісних матеріалів та спиртових настоїв (екстрактів) пряно-ароматичної сировини, до складу якої обов'язково входить полин.

Бренді - міцні алкогольні напої з характерним букетом і смаком, що виготовляються з витриманих у дубовій тарі або у ємностях з нержавіючої сталі з дубовою клепою спиртів, отриманих шляхом дистиляції виноградної сировини, у спосіб доведення їх до кондицій готових напоїв пом'якшеною водою з додаванням цукрового сиропу та цукрового колеру.

{ Статтю 11 доповнено частиною згідно із Законом N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Для алкогольних напоїв, що не відповідають вимогам, встановленим цим Законом для термінів "Коньяк України" та "Шампанське України", забороняється у загальній та власній назвах виробу вживати слова "Коньяк" або "Шампанське", їх однокореневі (споріднені) та співзвучні до них слова. { Статтю 11 доповнено частиною згідно із Законом N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Стаття 12. Фальсифікація вин, вермутів, коньяків України та бренді { Назва статті 12 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Фальсифікацією є: { Абзац перший статті 12 із змінами, внесеними згідно із Законом N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

нерегламентоване застосування цукру або продуктів, що містять цукор, у тому числі виноградного походження, для штучного підвищення вмісту спирту у винах, підміна сортів винограду або зменшення терміну витримки при виготовленні вин марочних і коньяків України; { Абзац другий статті 12 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

додавання води, плодово-ягідних матеріалів, витяжок і відварів з плодів і ягід;

підробка дешевих вин, вермутів, коньяків України та бренді під кращі вітчизняні або іноземні марки шляхом штучного збільшення екстрактивності, імітації кольору, аромату і смаку, а також додавання харчових або штучних речовин і есенцій; { Абзац четвертий статті 12 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

штучна ароматизація рослинними екстрактами чи запашними речовинами органічного синтезу;

додавання замінників цукру (сахарину, аспартаму та інших подібних штучних речовин);

виготовлення сурогатів вин і коньяків України шляхом використання виноматеріалів, вироблених екстракцією водою виноградних вичавок або ізюму;

виготовлення сурогатів вин за відсутності продуктів переробки винограду;

підробка вина за походженням, місцем виробництва, сортовим складом шляхом додавання виноматеріалів з гібридів прямих виробників, які не входять до затвердженого сортименту;

етикетування, що не відповідає вимогам законодавства, використання інших видів дезінформації покупця при зовнішньому оформленні вин, вермутів, коньяків України і брендів; {  
Абзац десятий статті 12 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

вироблення фальсифікованих коньяків України з коньячного спирту, який витримано менш як 3 роки, або з коньячного спирту, термін витримки якого менше, ніж передбачено технологічною інструкцією на виробництво цього найменування коньяку;

збільшення екстрактивності коньячних спиртів та коньяків шляхом додавання дубового екстракту та інших подібних речовин, а також додавання ефірних масел, есенцій, ароматизаторів та інших подібних речовин.

Стаття 13. Зберігання вин, вермутів, коньяків України і брендів на торговельних підприємствах

Умови зберігання вин і коньяків України на складах і в торговельних залах повинні відповідати вимогам нормативних документів.

Не допускається зберігання вин, вермутів, коньяків України і брендів на складах та їх продаж без належного зовнішнього оформлення, зазначення найменувань, походження, реквізитів виробника.

Забороняється реалізація вин, вермутів, коньяків України і брендів, що втратили товарний вигляд.

Постачальник вин, вермутів, коньяків України і брендів не несе відповідальності за втрату якості своєї продукції в торговельній мережі в разі порушення умов її зберігання або в разі закінчення гарантійних строків зберігання.

{ Стаття 13 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Розділ IV ОРГАНИ, ЩО РЕГУЛЮЮТЬ ДІЯЛЬНІСТЬ ГАЛУЗІ ВИНОРОбСТВА І ВІНОГРАДАРСТВА ТА ЗДІЙСНЮЮТЬ КОНТРОЛЬ ЗА ДОТРИМАННЯМ ВИМОГ ЦЬОГО ЗАКОНУ

{ Статтю 14 виключено на підставі Закону N 309-VI ( 309-17 ) від 03.06.2008 }

Стаття 15. Відповідальність за порушення цього Закону

За порушення вимог цього Закону щодо опорядження і утримання виноградників, які насаджені за рахунок державного фінансування, виробництва і за фальсифікацію вин, вермутів, коньяків України і брендів посадові особи і громадяни, які займаються підприємницькою діяльністю в галузі виноградарства та виноробства, несуть дисциплінарну, адміністративну, кримінальну та цивільну відповідальність згідно із законодавством України. { Частина перша статті 15 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

До суб'єктів підприємницької діяльності - юридичних осіб застосовуються фінансові санкції в разі:

закладання нових чи ремонту промислових насаджень винограду нерайонованими сортами за рахунок державного фінансування - штраф у розмірі від п'ятисот до однієї тисячі неоподатковуваних мінімумів доходів громадян з обов'язковим розкорчуванням цих виноградників і наступним відновленням площ районованими сортами за рахунок юридичної особи. До виконання цієї вимоги припиняється державне фінансування закладання нових виноградників;

зрідженості виноградників, насаджених за рахунок державного фінансування, від 10 до 15 відсотків - штраф у розмірі п'ятисот неоподатковуваних мінімумів доходів громадян, зрідженості від 15 до 20 відсотків - штраф у розмірі однієї тисячі неоподатковуваних мінімумів доходів громадян з установами термінів ліквідації зрідженості, зрідженості понад 20 відсотків - штраф у розмірі двох тисяч неоподатковуваних мінімумів доходів громадян. Органами, уповноваженими на це Кабінетом Міністрів України, може бути порушено питання про повне оновлення насаджень за рахунок юридичної особи;

порушення правил виробництва виноробної продукції - штраф у розмірі від п'ятисот до однієї тисячі неоподатковуваних мінімумів доходів громадян;

виготовлення з імпортних виноматеріалів вітчизняних марок вин без зазначення їх походження і місця розливу - штраф у розмірі від двох до трьох тисяч неоподатковуваних мінімумів доходів громадян. Виручка від незаконної реалізації продукції спрямовується до державного бюджету;

виготовлення і реалізації фальсифікованих вин і коньяків України, які визнаються такими згідно зі статтею 12 цього Закону, - штраф у розмірі від чотирьох до п'яти тисяч неоподатковуваних мінімумів доходів громадян. { Абзац шостий частини другої статті 15 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

{ Абзац сьомий частини другої статті 15 виключено на підставі Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Фальсифікація вин, вермутів, коньяків України, бренді є підставою для анулювання ліцензій на виробництво та торгівлю цією продукцією.

{ Частина третя статті 15 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Фальсифіковані вина, вермути, коньяки України, бренді конфіскуються за рішенням суду і підлягають подальшій переробці або знищенню.

{ Частина четверта статті 15 в редакції Закону N 3427-IV ( 3427-15 ) від 09.02.2006 }

Прибуток, одержаний від продажу фальсифікованих вин, вермутів, коньяків України і бренді, вилучається до державного бюджету в судовому порядку органами державної податкової служби за поданням центрального органу виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства.

Розгляд справ щодо порушень вимог цього Закону здійснюється відповідними посадовими особами згідно із законом. У разі незгоди суб'єктів господарювання з рішенням центрального органу виконавчої влади з питань аграрної політики та продовольства у справі його дії можуть бути оскаржені в судовому порядку.

#### Розділ V ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Цей Закон набирає чинності з 1 січня 2006 року.

2. Кабінету Міністрів України:

а) привести свої нормативно-правові акти у відповідність із цим Законом;

б) в шестимісячний термін з дня опублікування цього Закону розробити та затвердити нормативно-правові акти, що впливають із цього Закону.

Президент України

В.ЮЩЕНКО

м. Київ, 16 червня 2005 року

N 2662-IV