

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА  
УКРАЇНИ**

**НАКАЗ**

27.11.2012 № 731

Зареєстровано в Міністерстві  
юстиції України  
13 грудня 2012 р.  
за № 2068/22380

**Про затвердження Порядку створення енотек, зберігання  
і використання зразків вин з енотек**

Відповідно до статті 9 [Закону України «Про виноград та виноградне вино»](#), [підпункту 7.202 підпункту 7 пункту 4 Положення про Міністерство аграрної політики та продовольства України](#), затвердженого Указом Президента України від 23 квітня 2011 року № 500, **НАКАЗУЮ**:

1. Затвердити [Порядок створення енотек, зберігання і використання зразків вин з енотек](#), що додається.
2. Департаменту землеробства (Демидов О.А.) забезпечити подання цього наказу у встановленому законодавством порядку на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.
3. Цей наказ набирає чинності з дня його офіційного опублікування.
4. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника Міністра Сеня О.В.

<b>Перший заступник Міністра</b>	<b>І.Ю. Бісюк</b>
ПОГОДЖЕНО:  Голова Державної служби України з питань регуляторної політики та розвитку підприємництва	<b>М.Ю. Бродський</b>

	<b>ЗАТВЕРДЖЕНО</b> <b>Наказ Міністерства</b>
--	---

	<b>аграрної політики та продовольства України 27.11.2012 № 731</b>
	<b>Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 13 грудня 2012 р. за № 2068/22380</b>

## **ПОРЯДОК створення енотек, зберігання і використання зразків вин з енотек**

### **I. Загальні положення**

1.1. Цей Порядок визначає процедуру створення енотек, їх призначення, порядок закладки на витримку, зберігання, догляд за колекційними винами та їх використання згідно з призначенням.

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

1.3. У цьому Порядку терміни вживаються у такому значенні:

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;

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;

енотека - колекційний фонд зразків вин, розлитих у пляшки та закладених на колекційну витримку.

1.4. Суб'єкт господарювання відповідно до вимог цього Порядку розробляє положення про енотеку.

1.5. Колекційний фонд зразків вин в енотеці має науково-виробничу та/або комерційну мету.

### **II. Створення енотек**

2.1. Енотеку створюють у спеціально обладнаних приміщеннях із контрольованою температурою, добре вентильованих, достатньо сухих, які називаються галереями.

2.2. Для закладки на витримку відбираються марочні вина, які після закінчення визначеного строку витримки в дубовій тарі розливаються в пляшки.

2.3. Укупорка пляшок здійснюється виключно корковими пробками.

2.4. Пляшки в енотеці розміщуються на спеціальних дерев'яних, цегляних або металевих полицях з відділеннями, які називаються нішами, у горизонтальному положенні. Допускається розміщення пляшок у металевих контейнерах. Коркові пробки у пляшках повинні постійно змочуватися вином з метою запобігання розсиханню та потраплянню до пляшки кисню з повітря.

2.5. Строк витримки вин енотеки необмежений.

2.6. Закладка на витримку колекційних вин для комерційних цілей здійснюється з урахуванням споживчого попиту та наявності вільного місця у галереях.

2.7. Колекційний фонд зразків вин в енотеці підлягає чіткому обліку та реєстрації. Найменування вина, рік врожаю, тип вина, його фізико-хімічні показники (кондиція) та інші дані заносяться до [технологічного журналу енотеки](#) (додаток 1). Кожна партія вина, що міститься в окремій ніші або контейнері, повинна мати табличку з чіткими стійкими до вологи надписами.

2.8. Усі ніші і контейнери повинні бути пронумеровані. В одній ніші або в одному контейнері допускається витримка декількох найменувань вин різних партій та років закладки.

### **III. Зберігання вин енотеки**

3.1. Для закладки на витримку в енотеку відбираються марочні вина, які відповідають вимогам ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови», ДСТУ 4800 «Шампанське України. Технічні умови», ДСТУ 4807:2007 «Вина ігристі. Технічні умови», затверджених [наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики України від 05 липня 2007 року № 144](#).

3.2. Після закінчення строку витримки марочних вин, установлених технологічними інструкціями, для кожного найменування проводиться засідання дегустаційної комісії суб'єкта господарювання для визначення якості марочних вин для закладки до енотеки.

3.3. На кожне найменування вина, що закладається до енотеки, надається посвідчення про якість із зазначенням найменування продукції, року врожаю, сорту винограду, технології виготовлення, даних за обсягами виробництва, фізико-хімічних показників, передбачених чинними стандартами, технологічними умовами.

3.4. Пляшки з вином закупорюються корковими пробками, шийки пляшок покриваються сургучем або сумішшю парафіну з воском та закладаються на витримку.

3.5. Кожна партія вина колекційної витримки в нішах та контейнерах має [паспорт на вина енотеки](#) (додаток 2).

3.6. Зовнішній огляд пляшок проводиться двічі на рік. Перезакупорювання пляшок здійснюється один раз на 15-20 років. У разі виявлення пошкодження пробок раніше цього строку заміна їх проводиться негайно. Заміна коркових пробок здійснюється швидко, з найменшим провітрюванням вина.

3.7. У разі виявлення відхилень органолептичних показників колекційного фонду зразків вин в енотеці від вимог нормативної та технологічної документації та вимог державних стандартів, зазначених у [пункті 3.1](#) цього розділу, пляшки відбраковуються і надаються на розгляд дегустаційної комісії суб'єкта господарювання, яка складає відповідний акт та надає рекомендації щодо подальшого використання вина.

У разі виявлення розбитих пляшок або пляшок з пошкодженими корковими пробками дегустаційною комісією суб'єкта господарювання складається акт списання таких пляшок.

3.8. При плановій заміні пробок у пляшках зі зразками вина в енотеці здійснюється контроль вина за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Дозволяється не проводити контроль щодо визначення фізико-хімічних показників, якщо попередньо протягом десяти років відповідний контроль уже здійснювався.

3.9. У процесі планового перезакупорювання пляшок і при підготовці до реалізації зразків вин, призначених для науково-виробничих та/або комерційних цілей, у разі необхідності проводиться доливання вином цієї самої партії до висоти повітряної камери 2-3 см. Витрати вина фіксуються актом, який затверджується керівником суб'єкта господарювання.

#### **IV. Облік зразків вин енотеки**

4.1. Облік зразків вин енотеки здійснюється відповідно до чинного законодавства та національних положень (стандартів) з бухгалтерського обліку. Облік вин енотеки відображається в [книзі кількісного обліку вин енотеки](#) (додаток 3).

4.2. Відповідальна особа веде книгу кількісного обліку вин і технологічний журнал енотеки. Книга кількісного обліку вин та технологічний журнал перебувають у головного винороба суб'єкта господарювання і зберігаються постійно.

Книга кількісного обліку вин енотеки та технологічний журнал енотеки повинні бути прошнуровані, пронумеровані, скріплені печаткою, підписами керівника та головного бухгалтера суб'єкта господарювання.

4.3. Керівник енотеки повинен мати опис розташування вин кожної галереї за результатами останньої інвентаризації, яка проводиться один раз на рік відповідно до вимог чинного законодавства, в тому числі [Інструкції по інвентаризації основних засобів, нематеріальних активів, товарно-матеріальних цінностей, грошових коштів і документів та розрахунків](#), затвердженої наказом Міністерства фінансів України від 11 серпня 1994 року № 69, зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 26 серпня 1994 року за № 202/412.

#### **V. Порядок використання зразків вин енотеки**

5.1. Використання зразків вин енотеки здійснюється згідно з їх призначенням.

5.2. Призначення зразків вин енотеки:

збереження еталонів вин вітчизняного виробництва, а також еталонів вин закордонного виробництва, закладених на колекційну витримку;

наукове вивчення вина, змін компонентів його хімічного складу, органолептичних якостей, що відбуваються у винах за умов тривалого зберігання в пляшках, встановлення

тривалості періоду старіння вин і визначення строку досягнення найвищих якісних показників різних типів вин;

вивчення та визначення мікрозон, ділянок і сортів винограду для створення нових марок високоякісних вин;

вивчення суб'єктом господарювання вина, змін компонентів хімічного складу, що відбуваються у винах за умов пляшкового зберігання, а також визначення строку досягнення найкращих органолептичних властивостей у процесі старіння вина;

ознайомлення українських виноробів та працівників технохімічного і мікробіологічного контролю України з процесами пляшкового старіння вин з метою підвищення їх кваліфікації;

проведення дегустацій з рекламною метою, участі в аукціонах, виставках;

реалізація вина у пляшках, що витримуються не менше ніж 3 роки в тарі під найменуванням “колекційні”.

5.3. Дегустація вин енотеки та оформлення її результатів здійснюються відповідно до положення про енотеку суб'єкта господарювання.

5.4. Визначення фізико-хімічних показників вин енотеки проводиться виробничою лабораторією суб'єкта господарювання.

5.5. За результатами дегустації та даних фізико-хімічних показників фіксуються зміни, які відбулися у вині, встановлюється строк проведення наступних досліджень або надаються висновки щодо зняття вин з колекційної витримки.

5.6. Перед реалізацією зразків вин енотеки, призначених для науково-виробничих та/або комерційних цілей, від кожної партії вина з ніші попередньо відбираються зразки у кількості двох пляшок для проведення органолептичних і фізико-хімічних досліджень.

5.7. Господарські операції щодо закладки на витримку, витримки та витрачання вин енотеки суб'єкта господарювання повинні бути відображені в облікових документах у звітному періоді, в якому вони були здійснені.

<b>Директор Департаменту землеробства</b>	<b>О.А. Демидов</b>
---	---------------------

	Додаток 1 до Порядку створення енотек, зберігання і використання зразків вин з енотек
--	---

**ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ЖУРНАЛ**  
**енотеки**

Найменування вина \_\_\_\_\_ Рік урожаю \_\_\_\_\_

Тип вина:

Сорти винограду \_\_\_\_\_

Походження вина \_\_\_\_\_

Кліматичні особливості року врожаю \_\_\_\_\_

Особливості технологічного процесу виготовлення вина \_\_\_\_\_

№ галереї	№ ніші, контейнера	Місткість пляшки, л	Кількість пляшок	Дата надходження	Технологічна операція	Фізико-хімічні показники (кондиція)						Висновки дегустаційної комісії					
						відносна густина	об'ємна частка етилового спирту, %	масова концентрація цукрів, г/дм <sup>3</sup>	масова концентрація титрованих кислот, г/дм <sup>3</sup>	масова концентрація летких кислот, г/дм <sup>3</sup>	масова концентрація заліза, мг/кг	масова концентрація приведеного екстракту, г/дм <sup>3</sup>	дата дегустації	№ протоколу	кількість балів	примітка (органолептичні показники)	

	Додаток 2 до Порядку створення енотек, зберігання і використання зразків вин з енотек
--	--

**ПАСПОРТ  
на вина енотеки**

Галерея \_\_\_\_\_ Ніша, контейнер \_\_\_\_\_

Найменування вина \_\_\_\_\_

Рік урожаю \_\_\_\_\_

Місткість пляшок \_\_\_\_\_

Дата закладки на колекційну витримку \_\_\_\_\_

Дата зняття	Місткість пляшок	Кількість пляшок на дату останньої інвентаризації (залишок)	Підпис

	Додаток 3 до Порядку створення енотек, зберігання і використання зразків вин з енотек
--	---

**КНИГА**  
**кількісного обліку вин енотеки**

Найменування вина \_\_\_\_\_ Рік урожаю \_\_\_\_\_

Місткість пляшок \_\_\_\_\_ Тип \_\_\_\_\_

Фізико-хімічні показники	№ аналізу ____ дата _____				
Відносна густина					



