

**КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ  
ПОСТАНОВА**

**від 22 листопада 2022 р. № 1310  
Київ**

**Про затвердження норм виробничих втрат спирту коньячного,  
зернового дистиляту та інших спиртових дистилятів і норм втрат  
спирту та готової продукції під час виробництва деяких видів  
алкогольних напоїв**

Відповідно до [абзацу другого](#) пункту 214.6 статті 214 Податкового кодексу України, [частини першої](#) статті 13 Закону України “Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального” Кабінет Міністрів України **постановляє**:

1. Затвердити [норми виробничих втрат спирту коньячного, зернового дистиляту та інших спиртових дистилятів і норми втрат спирту та готової продукції під час виробництва деяких видів алкогольних напоїв](#), що додаються.

2. Установити, що на період воєнного стану на території України та протягом шести місяців з дня його припинення або скасування дозволяється застосування суб'єктами господарювання норм втрат спиртових дистилятів та/або алкогольних напоїв, відсутніх у затверджених згідно з пунктом 1 цієї постанови нормах втрат, відповідно до нормативних документів, згідно з якими виготовляються відповідні спиртові дистиляти та/або алкогольні напої.

3. Визнати такими, що втратили чинність, постанови Кабінету Міністрів України згідно з [переліком](#), що додається.

|                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| <b>Прем'єр-міністр<br/>України</b> | <b>Д. ШМИГАЛЬ</b> |
| <b>Інд. 75</b>                     |                   |

|  |
|--|
| <b>ЗАТВЕРДЖЕНО</b><br><b>постановою Кабінету Міністрів України</b><br><b>від 22 листопада 2022 р. № 1310</b> |
|--|

**НОРМИ**  
**виробничих втрат спирту коньячного, зернового дистиляту та**

**інших спиртових дистилатів і норми втрат спирту та готової продукції під час виробництва деяких видів алкогольних напоїв**

1. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, під час виробництва деяких видів алкогольних напоїв із спирту етилового

| Найменування технологічної операції  | Норма втрат спирту, що міститься у готовій продукції, відсотків |
|--|---|
| Виробництво горілок, у тому числі горілок особливих, які розливають у тару всіх місткостей, за винятком тари місткістю 0,25 л та 1,75 л і сувенірних пляшок: |   |
| за об'ємом   | 1,03  |
| за рівнем  | 1,87  |
| Виробництво горілок, у тому числі горілок особливих, які розливають в сувенірні пляшки всіх місткостей, за винятком 1,75 л та 0,05 л:                        |   |
| за об'ємом   | 2,1   |
| за рівнем  | 2,74  |
| Виробництво горілок з використанням сухого знежиреного молока, за рівнем   | 3,8   |
| Виробництво горілок, у тому числі горілок особливих, настоянок, які розливають у тару місткістю 1,75 л:  |   |
| за рівнем  | 1,87  |
| в сувенірні пляшки   | 2,74  |

Виробництво горілок, у тому числі горілок особливих, настоянок, які розливають у тару місткістю 0,25 л, за рівнем 2,05

Виробництво горілок, у тому числі горілок особливих, настоянок, які розливають в сувенірні пляшки місткістю 0,05 л, за рівнем 4,13

Виробництво горілок, у тому числі горілок особливих, безперервним способом з використанням вугілля активного порошкоподібного:

за об'ємом 1,04

за рівнем 1,96

Виробництво настоянок міцністю від 30 % об. та масовою концентрацією загального екстракту не більше 5 г/100 см<sup>3</sup>:

за об'ємом 1,04

за рівнем 2,28

Виробництво настоянок міцністю до 30 % об. та масовою концентрацією загального екстракту не більше 5 г/100 см<sup>3</sup>:

за об'ємом 0,83

за рівнем 2,28

Виробництво наливок, настоянок з масовою концентрацією загального екстракту більше 5 г/100 см<sup>3</sup>, аперитивів, коктейлів і напоїв десертних:

за об'ємом 1,57

за рівнем 3,03

Виробництво наливок, настоянок з масовою концентрацією загального екстракту більше 5 г/100 см<sup>3</sup>, аперитивів, коктейлів і напоїв десертних, які розливають в сувенірні пляшки:

за об'ємом 3

за рівнем 3,8

Виробництво настоянок масовою концентрацією загального екстракту не більше 5 г/100 см<sup>3</sup>, які розливають в сувенірні пляшки:

за об'ємом 2,5

за рівнем 3,3

Виробництво лікерів і бальзамів:

за об'ємом 2,36

за рівнем 3,71

Виробництво лікерів і бальзамів, які розливають в сувенірні пляшки:

за об'ємом 3,5

за рівнем 4,1

Виробництво напоїв слабоалкогольних:

негазованих 3,2

негазованих пастеризованих 3,38

|   |          |
|---|----------|
| газованих і енергетичних газованих  | 3,4      |
| Обробка внутрішньої поверхні нової тари для розливу алкогольних напоїв водно-спиртовою сумішшю в автоматах  | 0,38     |
| Укладання тари з продукцією в ящики з використанням автоматів для укладки                                   | 0,11     |
| Випарювання невивправного браку, який утворився під час виробництва алкогольних напоїв на випарному апараті | 1,9*     |
| Внутрішньоскладське переміщення, зберігання та навантаження в автомашины і залізничні вагони                | 0,0125** |

\* Норма втрат кількості спирту у невивправному браку, поданому на випарювання.

\*\* Норма втрат кількості спирту, що міститься в готовій продукції, за кожною операцією.

|           |  |
|-----------|--|
| Примітка. | <p>Розрахунок гранично допустимих втрат дистилатів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. Норми втрат спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв із спирту етилового, зернового дистилату встановлені у відсотках кількості спирту, що міститься в алкогольних напоях, перерахованого у декалітри 100-відсоткового спирту, приведенного до температури 20 °С, втраченого з моменту отримання спирту етилового, зернового дистилату у виробництво алкогольних напоїв до передачі готової продукції на склад, з урахуванням залишків у виробництві та пробах, узятих на аналіз в лабораторію, а також під час зберігання готової продукції, її внутрішньо-складського переміщення та навантаження в автомашины і залізничні вагони.</p> |
|-----------|--|

2. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, під час виготовлення напівфабрикатів, які використовуються для виробництва алкогольних напоїв із спирту етилового

| Найменування технологічної операції  | Норма втрат спирту, що міститься у водно-спиртовій суміші, використаній для технологічної операції, відсотків |
|--|---|
| Виготовлення настоїв спиртових із сушеної рослинної сировини з вилученням спирту з відпрацьованої сировини на випарному апараті:             |   |
| під час одноразового настоювання   | 4,5   |
| під час дворазового настоювання  | 5,9   |
| Виготовлення настоїв спиртових із сушеної рослинної сировини з вилученням спирту з відпрацьованої сировини на екстракційній установці:       |   |
| під час одноразового настоювання   | 4   |
| під час дворазового настоювання  | 5,5   |
| Виготовлення настоїв спиртових із сушеної рослинної сировини з вилученням спирту з відпрацьованої сировини на вакуум-екстракційній установці | 4   |

Виготовлення настоїв  
спиртових із сушеної  
рослинної сировини для  
отримання ароматного спирту  
з цієї самої сировини

5

Виготовлення настоїв  
спиртових:

із шкірки мандаринів

3,48

із цедри грейпфрутів,  
лимонів, апельсинів

3,2

із горіха волоського  
молочно-воскової  
стиглості

9,6

Виготовлення морсів  
фруктово-ягідних спиртових:

із сушеної фруктово-  
ягідної сировини  
настоюванням у  
ємностях

6,4

із свіжої фруктово-  
ягідної сировини  
настоюванням у  
ємностях

5,5

із свіжої фруктово-  
ягідної сировини  
настоюванням в  
екстракційній  
установці

5

Виготовлення ароматних  
спиртів:

|   |      |
|---|------|
| з рослинної сировини  | 3,9  |
| з ефірних олій  | 2,85 |
| Виготовлення екстрактів із<br>фруктово-ягідної сировини                                   | 1,87 |
| Виготовлення соків фруктово-<br>ягідних спиртованих міцністю<br>від 16 % об. до 25 % об.: |      |
| вишневого   | 2,3  |
| з інших видів сировини  | 2,4  |
| Підготовка декоративних<br>елементів для внесення їх у<br>тару з алкогольним напоєм:      |      |
| колоска пшеничного<br>сухого  | 19,9 |
| перцю червоного<br>стручкового сухого   | 12,7 |

|           |  |
|-----------|--|
| Примітка. | <p>Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. Норми втрат спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв із спирту етилового, зернового дистиляту встановлені у відсотках кількості спирту, що міститься в алкогольних напоях, перерахованого у декалітри 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, втраченого з моменту отримання спирту етилового,</p> |
|-----------|--|

|  |  |
|--|--|
|  | зернового дистиляту у виробництво алкогольних напоїв до передачі готової продукції на склад, з урахуванням залишків у виробництві та пробах, узятих на аналіз в лабораторію, а також під час зберігання готової продукції, її внутрішньо-складського переміщення та навантаження в автомашини і залізничні вагони. |
|--|--|

3. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, під час регенерації вугільної батареї та регенерації фільтру для виділення пилоподібного вугілля

| Найменування технологічної операції                                | Норма втрат спирту, що міститься у вугільній батареї або фільтрі, відсотків |
|--|---|
| Регенерація вугільної батареї (вугільна колонка і пісочні фільтри) | 5,6   |
| Регенерація фільтра з вугіллям активним порошкоподібним            | 4,6   |

|           |  |
|-----------|--|
| Примітка. | <p>Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С.</p> <p>Норми втрат спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв із спирту етилового, зернового дистиляту встановлені у відсотках кількості спирту, що міститься в алкогольних напоях, перерахованого у декалітри 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, втраченого з моменту отримання спирту етилового, зернового дистиляту у виробництво алкогольних напоїв до передачі готової продукції на склад, з урахуванням залишків у виробництві та пробах, узятих на аналіз в лабораторію, а також під час зберігання готової продукції, її внутрішньо-складського переміщення та навантаження в автомашини і залізничні вагони.</p> |
|-----------|--|

4. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, під час переміщення водно-спиртової суміші трубопроводом у межах одного акцизного складу

| Найменування технологічної операції | Норма втрат спирту, що міститься у водно-спиртовій суміші, поданій на переміщення, відсотків |                       |                        |                       |
|-------------------------------------|--|-----------------------|------------------------|-----------------------|
|                                     | південна зона  |                       | північна зона          |                       |
|                                     | осінньо-зимовий період   | весняно-літній період | осінньо-зимовий період | весняно-літній період |

Переміщення насосом:

|                           |       |       |       |       |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|
| на відстань до 100 м      | 0,025 | 0,035 | 0,017 | 0,025 |
| на кожні 10 м понад 100 м | 0,006 | 0,008 | 0,006 | 0,008 |

Переміщення самопливом:

|                           |       |       |       |       |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|
| на відстань до 100 м      | 0,015 | 0,025 | 0,01  | 0,02  |
| на кожні 10 м понад 100 м | 0,005 | 0,007 | 0,005 | 0,007 |

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | <p>Норми втрат встановлені для двох кліматичних зон України - південної (Автономна Республіка Крим, Миколаївська, Одеська, Херсонська області та райони - Маріупольський (Донецька область), Мелітопольський (Запорізька область) та північної (адміністративно-територіальні одиниці України, які не входять в південну зону) та двох періодів року - осінньо-зимового (з 1 жовтня по 31 березня) та весняно-літнього (з 1 квітня по 30 вересня).</p> <p>Розрахунок гранично допустимих втрат дистилатів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні</p> |
|-----------|---|

|  |   |
|--|---|
|  | <p>частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. Норми втрат спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв із спирту етилового, зернового дистиляту встановлені у відсотках кількості спирту, що міститься в алкогольних напоях, перерахованого у декалітри 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, втраченого з моменту отримання спирту етилового, зернового дистиляту у виробництво алкогольних напоїв до передачі готової продукції на склад, з урахуванням залишків у виробництві та пробах, узятих на аналіз в лабораторію, а також під час зберігання готової продукції, її внутрішньо-складського переміщення та навантаження в автомашини і залізничні вагони.</p> |
|--|---|

5. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, під час наливу (зливу) та зберігання напівфабрикатів для виробництва алкогольних напоїв із спирту етилового

| Найменування технологічної операції   | Середньомісячна норма втрат спирту, що міститься в напівфабрикатах, відсотків |
|---|---|
| Налив соків фруктових-ягідних спиртованих і морсів фруктових-ягідних спиртованих у тару (бочки, цистерни) | 0,15  |
| Злив соків фруктових-ягідних спиртованих і морсів фруктових-ягідних спиртованих у тару (бочки, цистерни)  | 0,1   |
| Зберігання настоїв спиртованих і ароматних спиртів за місяць:   |   |
| у дерев'яних ємностях   | 0,12  |
| у емальованих або нержавіючих ємностях  | 0,08  |
| у скляній тарі  | 0,08  |

Зберігання соків фруктових-ягідних спиртованих і морсів фруктових-ягідних спиртованих за місяць:

у дерев'яних ємностях місткістю до 1000 дал 0,1

у металевих ємностях (емальованих та інших):

у приміщеннях наземного типу 0,1

у приміщеннях підвального типу 0,085

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | <p>Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С.</p> <p>Норми втрат спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв із спирту етилового, зернового дистиляту встановлені у відсотках кількості спирту, що міститься в алкогольних напоях, перерахованого у декалітри 100-відсоткового спирту, приведенного до температури 20 °С, втраченого з моменту отримання спирту етилового, зернового дистиляту у виробництво алкогольних напоїв до передачі готової продукції на склад, з урахуванням залишків у виробництві та пробах, узятих на аналіз в лабораторію, а також під час зберігання готової продукції, її внутрішньо-складського переміщення та навантаження в автомашини і залізничні вагони.</p> |
|-----------|---|

6. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, під час виробництва зернового дистиляту, віскі та алкогольних напоїв із зернового дистиляту

| Найменування технологічної операції   | Одиниця виміру   | Норма втрат спирту |
|---|--|--------------------|
| Дистиляція збродженого зернового сусла на апараті періодичної дії з одержанням першого дистиляту    | відсотків спирту, що міститься у збродженому зерновому суслі                 | 1,3                |
| Дистиляція першого дистиляту на апараті періодичної дії з одержанням зернового дистиляту            | відсотків спирту, що міститься в першому дистиляті, переданому на дистиляцію | 1,35               |
| Дистиляція збродженого зернового сусла на апараті безперервної дії з одержанням зернового дистиляту | відсотків спирту, що міститься у збродженому зерновому суслі                 | 1,25               |
| Залив зернового дистиляту в дубові бочки місткістю до 70 дал:                                       |  |                    |
| у дубові бочки, які не вживалися під зерновий дистилят  | відсотків спирту, що міститься в зерновому дистиляті, переданому на залив    | 1,2                |
| у дубові бочки, які вживалися під зерновий дистилят   | відсотків спирту, що міститься в зерновому дистиляті,                        | 0,45               |

переданому на  
залив

Залив зернового  
дистилляту в ємності  
місткістю понад 150 дал  
з обвугленою дубовою  
деревиною (клепкою,  
брусками):

у ємності з обвугленою  
дубовою деревиною  
(клепкою, брусками), які  
не вживалися під  
дистиллят зерновий

відсотків  
спирту, що  
міститься в  
зерновому  
дистилляті,  
переданому на  
залив

1,2

у ємності з обвугленою  
дубовою деревиною  
(клепкою, брусками), які  
вживалася під дистиллят  
зерновий

відсотків  
спирту, що  
міститься в  
зерновому  
дистилляті,  
переданому на  
залив

0,45

Витримка (зберігання)  
зернового дистилляту в  
дубових бочках  
місткістю до 70 дал в  
закритому приміщенні за  
температури зберігання  
від 20,1 °С до 25 °С:

для першого та  
другого року

відсотків  
спирту, що  
міститься в  
зерновому  
дистилляті,  
переданому на  
витримку  
(зберігання)

4,1

|                   |   |     |
|-------------------|---|-----|
| для третього року | відсотків спирту, що міститься в зерновому дистиляті, переданому на витримку (зберігання) | 3,9 |
|-------------------|---|-----|

|                                  |   |      |
|----------------------------------|---|------|
| для четвертого і подальших років | відсотків спирту, що міститься в зерновому дистиляті, переданому на витримку (зберігання) | 3,69 |
|----------------------------------|---|------|

Витримка (зберігання) дистиляту зернового в ємностях місткістю понад 150 дал з обвугленою дубовою деревиною (клепкою, брусками) в закритих приміщеннях за температури зберігання від 20,1 °С до 25 °С:

|                             |   |      |
|-----------------------------|---|------|
| для першого та другого року | відсотків спирту, що міститься в зерновому дистиляті, переданому на витримку (зберігання) | 2,55 |
|-----------------------------|---|------|

|                   |   |      |
|-------------------|---|------|
| для третього року | відсотків спирту, що міститься в зерновому дистиляті, | 2,42 |
|-------------------|---|------|

|   |   |      |
|---|---|------|
|   | переданому на витримку (зберігання)   |      |
| для четвертого і подальших років  | відсотків спирту, що міститься в зерновому дистиляті, переданому на витримку (зберігання) | 2,3  |
| Переливання дистиляту зернового з дубових бочок місткістю до 70 дал в купажну ємність   | відсотків спирту, що міститься в зерновому дистиляті, переданому на переливання           | 0,12 |
| Переливання зернового дистиляту з ємностей місткістю понад 150 дал з обвугленою дубовою деревиною (клепкою, брусками) в купажну ємність | відсотків спирту, що міститься в зерновому дистиляті, переданому на переливання           | 0,09 |
| Перемішування, купажування та фільтрація витриманого зернового дистиляту  | відсотків спирту, що міститься в зерновому дистиляті, переданому на виконання операцій    | 0,16 |
| Розлив готової продукції у пляшки місткістю 0,5 л, 0,7 л, 0,75 л з подальшим закупорюванням, обробкою, укладанням у                     | відсотків спирту у готовій продукції, переданій на  | 0,43 |

ящики і подачею до  
складу готової продукції

виконання  
операцій

Внутрішньоскладське  
переміщення, зберігання  
і навантаження готової  
продукції в автомашини  
або залізничні вагони

відсотків  
спирту, що  
міститься у  
готовій  
продукції, за  
кожною  
операцією

0,01

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | <p>Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. Норми втрат спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв із спирту етилового, зернового дистиляту встановлені у відсотках кількості спирту, що міститься в алкогольних напоях, перерахованого у декалітри 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, втраченого з моменту отримання спирту етилового, зернового дистиляту у виробництво алкогольних напоїв до передачі готової продукції на склад, з урахуванням залишків у виробництві та пробах, узятих на аналіз в лабораторію, а також під час зберігання готової продукції, її внутрішньо-складського переміщення та навантаження в автомашини і залізничні вагони. Норми виробничих втрат зернового дистиляту встановлені у відсотках кількості спирту, перерахованого у декалітри 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, втраченого під час здійснення технологічних операцій, з урахуванням залишків у виробництві та пробах, узятих на аналіз в лабораторію, а також під час зберігання готової продукції, її внутрішньоскладського переміщення та навантаження в автомашини і залізничні вагони.</p> |
|-----------|---|

7. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, під час виробництва дистилятів, отриманих шляхом дистиляції виноматеріалів

| Найменування технологічної операції  | Одиниця виміру   | Норма втрат спирту |
|--|--|--------------------|
| Дистиляція виноматеріалів на спирт-сирець чи коньячний спирт на апаратах періодичної дії | відсотків 100-відсоткового спирту, приведенного до температури 20 °С, що міститься у виноматеріалах, які завантажують в апарат | 1,3                |
| Дистиляція спирту-сирцю на коньячний спирт на апаратах періодичної дії                   | відсотків 100-відсоткового спирту, приведенного до температури 20 °С, що міститься у спирті-сирці                              | 1,35               |
| Дистиляція виноматеріалів на коньячний спирт на апаратах безперервної дії                | відсотків 100-відсоткового спирту, приведенного до температури 20 °С, що міститься у виноматеріалах                            | 1,25               |

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|-----------|---|

8. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведенного до температури 20 °С, що міститься у коньячному спирті, переданого на залив під час зберігання і витримки коньячних спиртів та спиртованих вод у дубовій тарі

| Найменування технологічної операції  | Норма втрат спирту, відсотків |
|--|-------------------------------|
| Залив у бочки (бути), які не вживалися під коньячний спирт або коньяк на убирання в клепку під час заливу до бочок (бутів) | 1,2                           |

Залив у дубову тару, що вживалася під коньячний спирт або коньяк для першого і другого року витримки (з моменту заливу коньячного спирту в ємкості після дистиляції або одержання із сторони)

0,45

|                  |  |
|------------------|--|
| <p>Примітка.</p> | <p>До бочок (бутів), що не вживалися під коньячний спирт або коньяк, належать бочки (бути) нові; бочки (бути), з клепок яких вилучено спирт одним із існуючих способів; бочки (бути), які після зливу з них спирту або коньяку перебували порожніми більше чотирьох місяців; до бочок (бутів), що вживалися під коньячний спирт або коньяк, належать бочки (бути), які після зливу з них спирту або коньяку перебували порожніми менше чотирьох місяців. Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра</p> |
|------------------|--|

|  |   |
|--|---|
|  | менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|--|---|

9. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, у закритих приміщеннях для першого і другого року витримки (зберігання) коньячного спирту і спиртованих вод у дубовій тарі

| Найменування тари         | Норма втрат, відсотків     |         |         |          |
|---------------------------|----------------------------|---------|---------|----------|
|                           | Температура зберігання, °С |         |         |          |
|                           | до 15                      | 15,1-20 | 20,1-25 | понад 25 |
| Бочки до 70 дал           | 3,2                        | 3,6     | 4,1     | 4,4      |
| Бочки (бути) понад 70 дал | 1,9                        | 2,1     | 2,55    | 2,85     |

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | Норми втрат під час витримки спиртів коньячних (дистилятів винних) за всіма видами тари різної місткості скорочуються: для 3 років витримки - на 5 відсотків; для наступних років витримки - на 10 відсотків. Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового |
|-----------|---|

|  |   |
|--|---|
|  | спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|--|---|

10. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, у закритих приміщеннях для першого і другого року витримки (зберігання) коньячного спирту, спиртованих вод після дистиляції або отримання із сторони, а також цукрового сиропу та колеру у ємностях

| Норма втрат, відсотків на рік |         |         |          |
|-------------------------------|---------|---------|----------|
| Температура зберігання, °С    |         |         |          |
| до 15                         | 15,1-20 | 20,1-25 | понад 25 |
| 0,45                          | 0,55    | 0,65    | 0,75     |

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|-----------|---|

11. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, що міститься в коньяку та міцних напоях, під час зберігання і витримки коньяків у бочках, бутах і в металевих резервуарах

| Найменування тари                    | Норма втрат, відсотків на рік |         |         |         |         |         |          |
|--------------------------------------|-------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|
|                                      | Температура зберігання, °С    |         |         |         |         |         |          |
|                                      | до 15                         | 15,1-16 | 16,1-17 | 17,1-18 | 18,1-19 | 19,1-20 | понад 20 |
| Бочки до 70 дал                      | 2,4                           | 2,5     | 2,6     | 2,7     | 3       | 3,3     | 3,6      |
| Бочки понад 70 дал і буті до 150 дал | 1,8                           | 1,9     | 2       | 2,1     | 2,2     | 2,3     | 2,4      |

|                                |     |      |      |      |      |      |     |
|--------------------------------|-----|------|------|------|------|------|-----|
| Бути понад 150 дал             | 1,7 | 1,75 | 1,85 | 1,95 | 2,05 | 2,15 | 2,2 |
| Металеві емальовані резервуари | 0,4 | 0,5  | 0,5  | 0,5  | 0,5  | 0,5  | 0,6 |

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|-----------|---|

12. Норми втрат спирту на убирання в деревину під час заливу коньяку для післякупажного відпочинку або зберігання

| Найменування тари         | Норма втрат спирту, відсотків 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, що міститься у коньяку |
|---------------------------|---|
| Бочки, вживані під коньяк | 0,2   |
| Бути, вживані під коньяк  | 0,15  |

|           |  |
|-----------|--|
| Примітка. | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, |
|-----------|--|

|  |  |
|--|--|
|  | розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|--|--|

13. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведенного до температури 20 °С, під час переливання, перемішування, фільтрації, обклеювання, обробки теплом і холодом

| Найменування технологічної операції | Норма втрат спирту, відсотків об'єму спирту, що міститься у коньячних спиртах, що надійшли на операцію |
|-------------------------------------|--|
|-------------------------------------|--|

Переливання (переміщення з однієї тари в іншу)

з тари місткістю до 150 дал 0,2

з тари місткістю понад 150 дал 0,09

Перемішування під час егалізації, купажування, обклеювання 0,07

Фільтрація (убирання фільтруючим шаром і втрати безпосередньо в фільтрі) 0,09

Обклеювання (втрати спирту з обклеювальним матеріалом) 0,08

Обробка теплом у потоці (без урахування норм втрат на переливання) 0,05

Обробка холодом у потоці (перекачування крізь теплообмінник) з витримкою на холоді 0,3

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | Норми втрат на переливання і перемішування застосовуються для коньяку, спиртованої води, цукрового сиропу і колеру. Під час декількох |
|-----------|---|

|  |   |
|--|---|
|  | технологічних операцій, які виконуються одночасно, комплексні норми втрат підсумовуються за відповідними нормами за кожну операцію. Розрахунок гранично допустимих втрат дистилатів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|--|---|

14. Норми втрат соків, виноматеріалів, вин під час зберігання та витримки у різних типах приміщень та надворі

| Найменування технологічної операції | Норма втрат, відсотків на рік      |         |         |          |
|-------------------------------------|------------------------------------|---------|---------|----------|
|                                     | Середня температура зберігання, °С |         |         |          |
|                                     | до 15                              | 15,1-20 | 20,1-25 | понад 25 |

Зберігання і витримка у підвальних приміщеннях і закритих приміщеннях підвального типу:

|                            |     |     |     |   |
|----------------------------|-----|-----|-----|---|
| бочки місткістю до 120 дал | 2   | 2,4 | 2,9 | - |
| бути місткістю до 1000 дал | 1,5 | 1,8 | 2,1 | - |

|                               |      |      |      |   |
|-------------------------------|------|------|------|---|
| бути місткістю понад 1000 дал | 1,3  | 1,6  | 1,9  | - |
| ємкості залізобетонні         | 0,5  | 0,5  | 0,5  | - |
| металеві ємкості              | 0,35 | 0,35 | 0,35 | - |

Зберігання і витримка у наземних приміщеннях:

|  |      |      |      |      |
|--|------|------|------|------|
| бочки місткістю до 120 дал                 | 2,6  | 3,1  | 3,6  | 4,2  |
| бути місткістю до 1000 дал                 | 2    | 2,3  | 2,6  | 2,9  |
| бути місткістю понад 1000 дал              | 1,8  | 2,1  | 2,4  | 2,7  |
| ємкості залізобетонні                      | 0,7  | 0,9  | 1,1  | 1,3  |
| металеві ємкості місткістю до 10000 дал    | 0,45 | 0,55 | 0,65 | 0,75 |
| металеві ємкості місткістю понад 10000 дал | 0,4  | 0,54 | 0,64 | 0,74 |

Зберігання вин надворі:

|   |      |      |      |      |
|---|------|------|------|------|
| бочки місткістю до 120 дал                    | 4    | 5,5  | 6,5  | 7,5  |
| бути і чани місткістю понад 120 дал           | 3    | 3,8  | 4,4  | 5,2  |
| залізобетонні резервуари                      | 0,83 | 1,18 | 1,48 | 1,94 |
| металеві резервуари місткістю до 10000 дал    | 0,63 | 0,81 | 0,89 | 1,27 |
| металеві резервуари місткістю понад 10000 дал | 0,48 | 0,69 | 0,84 | 1,13 |

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилатів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з |
|-----------|---|

|  |   |
|--|---|
|  | точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|--|---|

15. Норми втрат виноматеріалів під час виробництва мадери і портвейну, пов'язаних з витримкою виноматеріалів на відкритих майданчиках та у соляріях у бочках місткістю до 120 дал

Норма втрат, відсотків на рік

Середня температура зберігання, °С

| до 15 | 15,1-20 | 20,1-25 | 25,1-30 | 30,1-35 | понад 35 |
|-------|---------|---------|---------|---------|----------|
| 4,2   | 5,8     | 8,6     | 9,5     | 12      | 14       |

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|-----------|---|

16. Норми втрат виноматеріалів під час хересування виноматеріалів плівковим методом

| Найменування тари та приміщення | Норма втрат, відсотків на рік |
|---------------------------------|-------------------------------|
|---------------------------------|-------------------------------|

Дубові бочки:

в підвальних приміщеннях і закритих наземних приміщеннях підвального типу 6,15

в інших наземних приміщеннях 6,63

Металеві резервуари 0,45

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Примітка.</b> | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилатів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|------------------|---|

17. Норми втрат соків, виноматеріалів, вин під час переливання, перемішування, фільтрації, термічної обробки

| Найменування технологічної операції | Норма втрат об'єму, що надійшов на відповідну операцію, відсотків |
|-------------------------------------|---|
|-------------------------------------|---|

Переливання з тари місткістю:

|                       |      |
|-----------------------|------|
| до 120 дал (бочки)    | 0,14 |
| від 121 до 2000 дал   | 0,09 |
| від 2001 до 10000 дал | 0,07 |
| понад 10000 дал       | 0,06 |

Перемішування (шляхом перекачування до тієї ж ємкості)

|  |      |
|--|------|
| під час купажування, егалізації, спиртування | 0,06 |
| під час обклеювання                          | 0,07 |

Фільтрація:

убирання вина:

|                 |      |
|-----------------|------|
| фільтр-картоном | 0,15 |
| фільтр-ватною   | 0,05 |

|  |      |
|--|------|
| діатомітом                               | 0,03 |
| мембранним фільтром                      | 0,03 |
| Застосування підстави під час фільтрації | 0,09 |
| Термічна обробка:                        |      |
| теплом у потоці:                         |      |
| без витримки                             | 0,2  |
| з витримкою:                             |      |
| до 10 діб                                | 0,3  |
| від 10 до 20 діб                         | 0,42 |
| холодом у потоці:                        |      |
| без витримки                             | 0,25 |
| з витримкою:                             |      |
| до трьох діб                             | 0,26 |
| з витримкою:                             |      |
| більше трьох діб                         | 0,3  |

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100- |
|-----------|---|

|  |  |
|--|--|
|  | відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|--|--|

18. Норми втрат спирту (зменшення об'ємної частки етилового спирту) у соках, виноматеріалах, винах під час технологічних операцій

| Найменування технологічної операції | Норма втрат спирту (зменшення об'ємної частки етилового спирту), відсотків |
|-------------------------------------|--|
|-------------------------------------|--|

Технологічна обробка:

|   |     |
|---|-----|
| кріплених виноградних виноматеріалів, в які згідно з технологічними інструкціями додається спирт, для підвищення міцності (без обробки теплом), включаючи купажування і розлив    | 0,3 |
| кріплених виноградних виноматеріалів, в які згідно з технологічними інструкціями додається спирт, для підвищення міцності (без обробки теплом), включаючи розлив, без купажування | 0,2 |
| зброджено-спиртованих соків, включаючи купажування і фільтрацію   | 0,2 |
| зброджено-спиртованих соків, включаючи купажування, без фільтрації  | 0,1 |
| плодово-ягідних виноматеріалів, виготовлених із зброджено-спиртованих соків, включаючи купажування і розлив   | 0,2 |
| плодово-ягідних виноматеріалів, виготовлених із зброджено-спиртованих соків і розлитих на заводах вторинного виноробства  | 0,3 |
| плодово-ягідних виноматеріалів, виготовлених із зброджено-спиртованих соків з додаванням спиртованих соків, включаючи купажування і розлив  | 0,3 |

Зберігання (витримка) соків, виноматеріалів за рік:

кріплених вин, в які згідно з технологічними інструкціями додається спирт для підвищення міцності 0,3

столових виноматеріалів, вин, до яких не додається спирт (включаючи технологічну обробку) 0,2

Теплова обробка соків і виноматеріалів (включаючи портвейн, мадеру і херес) у потоці з витримкою в усіх видах тари:

до 20 діб 0,2

до одного місяця 0,25

за кожен наступний місяць 0,2

Виробництво хересу (у процесі хересування під плівкою) за рік:

у дубових бочках і бутах 0,5

у металевих резервуарах 0,4

Хересування виноматеріалів в умовах підвищеної концентрації дріжджів в апаратах з насадкою 0,2

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|-----------|---|

19. Норми втрат готової продукції під час розливу вин, коньяків та алкогольних напоїв за коньячною технологією

| Продукція і найменування технологічної операції  | Одиниця виміру   | Норма втрат |
|--|--|-------------|
| Коньяк, міцні напої  | відсотків 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, що міститься в продукції, яка надійшла на цю операцію |             |
| Вино   | відсотків об'єму, що надійшов на цю операцію   |             |
| Розлив тихих вин у пляшки з подальшим закупорюванням, обробкою, укладанням в ящики і подачею до складу готової продукції:  |  |             |
| місткістю 0,5 л; 0,7 л; 0,75 л; 0,8 л; 1 л; 1,5 л  |  | 0,33        |
| місткістю 0,05 л; 0,1 л; 0,2 л; 0,25 л; 0,33 л   |  | 0,5         |
| Розлив коньяку, міцних напоїв у пляшки з подальшим закупорюванням, обробкою, укладанням у ящики і подачею до складу готової продукції:                                   |  |             |
| місткістю 0,5 л; 0,7 л; 0,75 л   |  | 0,43        |
| місткістю 0,05 л   |  | 0,34        |
| місткістю 0,1 л; 0,2 л; 0,25 л; 0,38 л   |  | 0,5         |
| Гарячий розлив тихих вин з попереднім підігріванням у потоці без витримки з подальшим закупорюванням, обробкою, укладанням в ящики і подачею до складу готової продукції |  | 0,58        |

|   |  |      |
|---|--|------|
| Розлив тихих вин в упаковку типу:   |  |      |
| “Tetra Pak”   |  | 0,59 |
| “Bag in Box”  |  | 0,33 |
| Розлив тихих вин, коньяків та алкогольних напоїв за коньячною технологією у сувенірний посуд  |  | 0,1  |
| Розлив тихих вин у посуд (тару) понад 1,5 л   |  | 0,2  |
| Пляшкова пастеризація:  |  | 1,35 |
| тихих вин, насичених діоксидом вуглецю  |  | 1,2  |
| Зливання з пляшок винопродукції, що надійшла до складу готової продукції із торговельної мережі з оформленням відповідного акта, але не більше: |  |      |
| для вина  |  | 0,5  |
| для коньяку, міцних напоїв  |  | 0,7  |
| Декантація вина з пляшок (колекційних)  |  | 1,2  |
| Примітка.   | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилатів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції |      |

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
|  | здійснюється за температури 20 °С. |
|--|------------------------------------|

20. Норми втрат газованих вин (у тому числі ароматизованих) під час розливу і обробки на імпорних та вітчизняних лініях

| Найменування технологічної операції                                  | Одиниця виміру  | Норма втрат на лініях |          |
|--|---|-----------------------|----------|
|  |   | вітчизняна            | імпортна |
| Купажування, сатурація, розлив, закупорювання, мюзлевання і бракераж | відсотків об'єму купажної суміші                                | 2,6                   | 1,53     |
| Обробка (оформлення), укладення в ящики і передача до експедиції     | відсотків об'єму вина, розлитого у пляшки і поданого на обробку | 0,04                  | 0,04     |

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилатів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|-----------|---|

21. Норми втрат у виробництві, зберіганні (витримці) лікерів, які використовуються у виробництві шампанських та газованих вин

| Найменування лікеру | Одиниця виміру                         | Норма втрат |
|---------------------|--|-------------|
| Експедиційний       | відсотків об'єму приготовленого лікеру | 0,85        |

Резервуарний

відсотків об'єму  
приготовленого  
лікеру

0,67

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|-----------|---|

22. Норми втрат під час зберігання виноматеріалів і вин під шаром герметизуючого засобу, який їх зберігає

| Найменування технологічної операції | Одиниця виміру | Норма втрат |
|-------------------------------------|----------------|-------------|
|-------------------------------------|----------------|-------------|

Зберігання виноматеріалів і вин під шаром герметизуючого засобу, який їх зберігає:

|   |  |      |
|---|--|------|
| в металевих і залізобетонних резервуарах місткістю до 100 000 дал | відсотків об'єму, переданого на зберігання | 0,26 |
| в металевих резервуарах місткістю понад 100 000 дал               | відсотків об'єму, переданого на зберігання | 0,15 |

|           |  |
|-----------|--|
| Примітка. | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю |
|-----------|--|

|  |  |
|--|--|
|  | до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|--|--|

23. Норми втрат під час виробництва виноматеріалів на підприємствах первинного виноробства в сезон переробки винограду

| Найменування технологічної операції | Норма втрат, відсотків |
|-------------------------------------|------------------------|
|-------------------------------------|------------------------|

Виробництво згідно з технологічними схемами:

|  |     |
|--|-----|
| столових, коньячних, шампанських (ігристих) виноматеріалів | 4   |
| міцних виноматеріалів                                      | 2,5 |
| десертних виноматеріалів                                   | 2   |

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат |
|-----------|---|

|  |   |
|--|---|
|  | здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|--|---|

24. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, під час дистиляції виноматеріалів і зброженої барди на спирт-сирець на брагоперегонних установках

| Найменування технологічної операції | Одиниця виміру   | Норма втрат |
|-------------------------------------|--|-------------|
| Дистиляція сухих виноматеріалів     | відсотків спирту, який міститься у виноматеріалах, що надійшли на дистиляцію | 1,2         |

Дистиляція зброженої барди

відсотків спирту,  
який міститься у  
зброженій барді,  
що надійшла на  
дистиляцію

1,2

|           |   |
|-----------|---|
| Примітка. | Розрахунок гранично допустимих втрат дистилятів під час їх виробництва, спирту та готової продукції під час виробництва алкогольних напоїв за нормами втрат здійснюється в декалітрах 100-відсоткового спирту з точністю до сотих частин, тисячні частини декалітра менше 0,005 відкидаються, а 0,005 і більше приймаються за одну соту декалітра, якщо інше не передбачено нормами втрат, розрахунок об'єму 100-відсоткового спирту у продукції здійснюється за температури 20 °С. |
|-----------|---|

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
**постановою Кабінету Міністрів України**  
**від 22 листопада 2022 р. № 1310**

### **ПЕРЕЛІК**

#### **постанов Кабінету Міністрів України, що втратили чинність**

1. [Постанова Кабінету Міністрів України від 15 лютого 1999 р. № 186](#) “Про деякі питання державного регулювання виробництва спирту етилового, коньячного та плодового, алкогольних напоїв і тютюнових виробів” (Офіційний вісник України, 1999 р., № 7, ст. 237).

2. [Пункт 3](#) змін, що вносяться до деяких постанов Кабінету Міністрів України, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 21 червня 2000 р. № 1002 (Офіційний вісник України, 2000 р., № 25, ст. 1062), в частині внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 15 лютого 1999 р. [№ 186](#).

3. [Постанова Кабінету Міністрів України від 20 серпня 2014 р. № 365](#) “Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 15 лютого 1999 р. № 186” (Офіційний вісник України, 2014 р., № 69, ст. 1927).