

ЗАТВЕРДЖЕНО  
постановою Кабінету Міністрів України  
від 18 липня 2024 р. № 829

ЗМІНИ,  
що вносяться до постанови Кабінету Міністрів України  
від 22 листопада 2022 р. № 1310

1. У постанові:

1) назву постанови викласти в такій редакції:

**“Про затвердження норм виробничих втрат і виходу спиртових дистилятів, норм втрат спирту, виноматеріалів, соків під час виробництва алкогольних напоїв, норм виробничих втрат деяких видів алкогольних напоїв”;**

2) у вступній частині слова “абзацу другого” замінити словами “абзацу першого”;

3) пункт 1 викласти в такій редакції:

“1. Затвердити норми виробничих втрат і виходу спиртових дистилятів, норми втрат спирту, виноматеріалів, соків під час виробництва алкогольних напоїв, норми виробничих втрат деяких видів алкогольних напоїв, що додаються.”.

2. У нормах виробничих втрат спирту коньячного, зернового дистиляту та інших спиртових дистилятів і нормах втрат спирту та готової продукції під час виробництва деяких видів алкогольних напоїв, затверджених зазначеною постановою:

1) назву норм викласти в такій редакції:

**“НОРМИ  
виробничих втрат і виходу спиртових дистилятів,  
норми втрат спирту, виноматеріалів, соків під час  
виробництва алкогольних напоїв, норми виробничих  
втрат деяких видів алкогольних напоїв”;**

2) у розділі 7:

доповнити розділ такою позицією:

“Відбір головної фракції спиртового дистиляту (спирту коньячного, дистиляту виноградного спиртового, дистиляту винного) під час дистиляції виноматеріалів	відсотків 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, що міститься у виноматеріалах	3”;
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

у тексті розділу слова “коньячний спирт” замінити словами “спиртовий дистилят (спирт коньячний, дистилят виноградний спиртовий, дистилят винний)”;

3) у розділі 8:

у назві розділу слова “коньячний спирт” в усіх відмінках і формах числа замінити словами “спиртовий дистилят (спирт коньячний, дистилят виноградний спиртовий, дистилят винний)” у відповідному відмінку і числі;

у тексті розділу та примітці до нього слова “коньячний спирт” і “коньяк” в усіх відмінках замінити відповідно словами “спиртовий дистилят (спирт коньячний, дистилят виноградний спиртовий, дистилят винний)” і “коньяк України та алкогольні напої виноградного походження” у відповідному відмінку;

4) у розділі 9:

у назві розділу слова “коньячного спирту” замінити словами “спиртового дистиляту (спирту коньячного, дистиляту виноградного спиртового, дистиляту винного)”;

у примітці до розділу слова “спиртів коньячних (дистилятів винних)” замінити словами “спиртового дистиляту (спирту коньячного, дистиляту виноградного спиртового, дистиляту винного)”;

5) у назві розділу 10 слова “коньячного спирту” замінити словами “спиртового дистиляту (спирту коньячного, дистиляту виноградного спиртового, дистиляту винного)”;

6) у назві розділу 11 слова “коньяку та міцних напоях, під час зберігання і витримки коньяків” замінити словами “коньяку України та алкогольних напоях виноградного походження, під час їх зберігання та/або витримки”;

7) у назві і тексті розділу 12 слово “коньяк” в усіх відмінках замінити словами “коньяк України та алкогольні напої виноградного походження” у відповідному відмінку;

8) у розділі 13:

у графі “Норма втрат спирту, відсотків об’єму спирту, що міститься у коньячних спиртах, що надійшли на операцію” слова “коньячних спиртах” замінити словами “спиртових дистилятах (спирті коньячному, дистиляті виноградному спиртовому, дистиляті винному)”;

у примітці до розділу слово “коньяку” замінити словами “коньяку України”;

9) у розділах 14—16:

графу “Норма втрат, відсотків на рік” викласти в такій редакції:

“Норма втрат, відсотків об’єму на рік”;

примітку до розділів викласти в такій редакції:

“

Примітка. Розрахунок норм втрат виноградних, плодово-ягідних та медових виноматеріалів, соків та вин за нормами втрат здійснюється в декалітрах. Об’єм виноробної продукції визначається в його перерахунку за температури 20 °С.”;

10) у розділі 17:

у позиції “Термічна обробка:”:

після слів і цифр “від 10 до 20 діб” доповнити словами і цифрами

“від 20 діб 0,5”;

після слів “більше трьох діб” доповнити словами і цифрами

“із витримкою на контактному матеріалі 0,36”;

примітку до розділу викласти в такій редакції:

“

Примітка. Розрахунок норм втрат виноградних, плодово-ягідних та медових виноматеріалів, соків та вин за нормами втрат здійснюється в декалітрах. Об’єм виноробної продукції визначається в його перерахунку за температури 20 °С.”;

11) розділ 19 викласти в такій редакції:

“19. Норми втрат готової продукції під час розливу коньяків України та алкогольних напоїв виноградного походження, вин виноградних та плодово-ягідних, лікерних вин, вин кріплених, ароматизованих вин (зокрема вермутів), вин, насичених діоксидом вуглецю

Найменування продукції та технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Розлив вин виноградних та плодово-ягідних, лікерних вин, вин кріплених, ароматизованих вин (зокрема вермутів) у пляшки із подальшим закупорюванням, обробкою, укладанням в ящики і	відсотків об’єму, що надійшов на операцію	

Найменування продукції та технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
подачею до складу готової продукції:		
місткістю до 0,5 л		0,5
місткістю 0,5 л і більше		0,33
Розлив вин ігристих, слабогазованих, газованих, сидрів у пляшки із подальшим закупорюванням, обробкою, укладанням в ящики і подачею до складу готової продукції:	відсотків об'єму, що надійшов на операцію	
місткістю до 0,5 л		1,5
місткістю 0,5 л і більше		0,44
Розлив коньяків України та алкогольних напоїв виноградного походження у пляшки із подальшим закупорюванням, обробкою, укладанням в ящики і подачею до складу готової продукції:	відсотків 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, що міститься в продукції, яка надійшла на операцію	
місткістю менше 0,1 л		0,54
місткістю 0,1—0,5 л		0,5
місткістю 0,5 л і більше		0,43
Гарячий розлив вин виноградних та плодово-ягідних, лікерних вин, вин кріплених, ароматизованих вин (зокрема вермутів) із попереднім підігріванням у потоці без витримки із подальшим закупорюванням, обробкою, укладанням в ящики і подачею до складу готової продукції	відсотків об'єму, що надійшов на операцію	0,58
Розлив вин виноградних та плодово-ягідних, лікерних вин, вин кріплених, ароматизованих вин (зокрема вермутів) в упаковку типу:	відсотків об'єму, що надійшов на операцію	
Tetra Pak		0,59

Найменування продукції та технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Bag in Box		0,33
Розлив у сувенірний посуд:		
вин виноградних та плодово-ягідних, лікерних вин, вин кріплених, ароматизованих вин (зокрема вермутів)	відсотків об'єму, що надійшов на операцію	0,1
коньяків України та алкогольних напоїв виноградного походження	відсотків 100-відсоткового спирту, приведенного до температури 20 °С, що міститься в продукції, яка надійшла на операцію	0,12
Розлив вин виноградних та плодово-ягідних, лікерних вин, вин кріплених, ароматизованих вин (зокрема вермутів) у посуд (тару) понад 1,5 л	відсотків об'єму, що надійшов на операцію	0,2
Пляшкова пастеризація:	відсотків об'єму, що надійшов на операцію	
вин виноградних, лікерних вин, вин кріплених, ароматизованих вин (зокрема вермутів)		1,35
вин, насичених діоксидом вуглецю		1,2
Зливання з пляшок продукції, що надійшла до складу готової продукції із торговельної мережі з оформленням відповідного акта, але не більше:		
для вин виноградних та плодово-ягідних, лікерних вин, вин кріплених, ароматизованих вин (зокрема вермутів)	відсотків об'єму, що надійшов на операцію	0,5
для вин, насичених діоксидом вуглецю, сидрів	відсотків об'єму, що надійшов на операцію	0,7

Найменування продукції та технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
коньяків України та алкогольних напоїв, що мають виноградне походження	відсотків 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, що міститься в продукції, яка надійшла на операцію	0,7
Декантація вин з пляшок (колекційних)	відсотків об'єму, що надійшов на операцію	1,2”;

12) примітку до розділів 20—23 викласти в такій редакції:

“

Примітка. Розрахунок норм втрат виноградних, плодово-ягідних та медових виноматеріалів, соків та вин за нормами втрат здійснюється в декалітрах. Об'єм виноробної продукції визначається в його перерахунку за температури 20 °С.”;

13) доповнити норми розділами 25—41 такого змісту:

“25. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведенного до температури 20 °С, під час приймання спиртових дистилятів (спиртів коньячних, спиртів плодових, дистиляту виноградного спиртового, дистиляту винного)

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Завантаження дубових бочок (убирання зазначеної продукції в клепку)	відсотків об'єму 100-відсоткового спирту, приведенного до температури 20 °С, що міститься у продукції	0,3

Примітка. Фактичні втрати визначаються за результатами переважування бочок, звільнених з-під продукції.

26. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, під час обробки коньяків України та алкогольних напоїв виноградного походження теплом із витримкою протягом 30—50 діб

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Обробка теплом із витримкою протягом 30—50 діб за температури 35—45 °С	відсотків початкової кількості 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, який міститься в продукції, що обробляється	0,5

27. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, під час наливу і зливу спиртового дистиляту (спиртів коньячних, спиртів плодкових, дистиляту виноградного спиртового, дистиляту винного), коньяків України та алкогольних напоїв виноградного походження

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Налив із мірника до бочок, переливання із бочок до тари одержувача під час приймання	відсотків відвантаженого об'єму продукції в натуральному вигляді та в перерахунку на 100-відсотковий спирт, приведений до температури 20 °С	0,11
Налив із мірника до автомобільних і залізничних цистерн		0,072
Злив із автомобільних і залізничних цистерн		0,087

28. Норми втрат на убирання спиртового дистиляту (спиртів коньячних, спиртів плодкових, дистиляту виноградного спиртового, дистиляту винного) дубовими клепами, завантаженими в металеві резервуари

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Під час первинного заливу	дал 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, від 1 кг абсолютно сухих клепок	0,05 x масу абсолютно сухих клепок
Під час вторинного та подальших заливів	відсотків 100-відсоткового спирту, приведеного до	0,4

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
	температури 20 °С, до наявної кількості в резервуарах	

Примітка. Абсолютно суха маса клепки визначається на кожну завантажену до цистерни партію висушування до постійної маси не менш як трьох зразків деревини масою біля 100 г у сушильній шафі за температури 105 °С.

29. Норми втрат 100-відсоткового спирту, приведенного до температури 20 °С, на кожне введення (дозування) кисню безпосередньо у спиртовий дистилят (спирт коньячний, спирт плодовий, дистилят виноградний спиртовий, дистилят винний)

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Введення (дозування) кисню	відсотків 100-відсоткового спирту, приведенного до температури 20 °С, до наявної кількості в резервуарах	0,08

30. Норми втрат виноматеріалів, спиртового дистиляту (спиртів коньячних, спиртів плодкових, дистиляту виноградного спиртового, дистиляту винного), коньяків України та алкогольних напоїв, що мають виноградне походження, вин виноградних та плодово-ягідних, лікерних вин, вин кріплених, ароматизованих вин (зокрема вермутів), сидрів, вин, насичених діоксидом вуглецю, на проведення досліджень у лабораторіях підприємств виноробної промисловості

Найменування виду дослідження	Норма втрат на перше визначення, мл	Кількість паралельних випробувань	Норма втрат загальна, мл
Визначення вмісту етилового спирту спиртоміром	275	2	550
Визначення вмісту цукру у: виноматеріалах, винах, винах, насичених діоксидом вуглецю, винах лікерних, винах кріплених, винах ароматизованих (зокрема вермутах), сидрах	27,5	2	55



Найменування виду дослідження	Норма втрат на перше визначення, мл	Кількість паралельних випробувань	Норма втрат загальна, мл
коньяках України та алкогольних напоях виноградного походження	50	2	100
винах сухих Визначення вмісту летких кислот у:	100	2	200
виноматеріалах, винах, винах, насичених діоксидом вуглецю, винах лікерних, винах кріплених, винах ароматизованих (зокрема вермутах), сидрах	10	2	20
спиртових дистилятах, коньяках України та алкогольних напоях виноградного походження Визначення титрованої кислотності у:	20	2	40
білих виноматеріалах, винах, винах, насичених діоксидом вуглецю, винах лікерних, винах кріплених, винах ароматизованих (зокрема вермутах), сидрах	10	2	20
червоних виноматеріалах, винах, винах, насичених діоксидом вуглецю, винах лікерних, винах кріплених, винах ароматизованих (зокрема вермутах), сидрах	20	2	20
разі арбітражних досліджень (випробувань) Визначення вмісту сірчистої кислоти у:	10*	2	40
білих виноматеріалах, винах, винах, насичених діоксидом вуглецю, винах лікерних, винах	50	2	125

Найменування виду дослідження	Норма втрат на перше визначення, мЛ	Кількість паралельних випробувань	Норма втрат загальна, мЛ
кріплених, спиртових дистилятах, коньяках України та алкогольних напоях виноградного походження, сидрах			
червоних винах	100	2	200
Визначення вмісту заліза із залізістосинеродистим калієм у:			
виноматеріалах, винах, винах, насичених діоксидом вуглецю, винах лікерних, винах кріплених, винах ароматизованих (зокрема вермутах), сидрах	12,5	2	37,5
спиртових дистилятах, коньяках України та алкогольних напоях виноградного походження	50	2	150
разі арбітражних досліджень (випробувань) спиртових дистилятів, коньяків України та алкогольних напоїв виноградного походження	50	2	100
Визначення вмісту міді у:			
виноматеріалах, винах, винах, насичених діоксидом вуглецю, винах лікерних, винах кріплених, винах ароматизованих (зокрема вермутах), сидрах	10	2	10
спиртових дистилятах, коньяках України та алкогольних напоях виноградного походження	10	2	20
Визначення вмісту свинцю	250—300	2	550
Визначення вмісту альдегідів у:			
виноматеріалах, винах, винах лікерних, винах кріплених,	25	2	50

Найменування виду дослідження	Норма втрат на перше визначення, мл	Кількість паралельних випробувань	Норма втрат загальна, мл
винах ароматизованих (зокрема вермутах)			
спиртових дистилятах, коньяках України та алкогольних напоях виноградного походження	25	2	50
Визначення вмісту метилового спирту у:			
коньяках України та алкогольних напоях виноградного походження	50	2	100
спиртових дистилятах	50	2	100
Визначення вмісту вищих спиртів у:			
коньяках України та алкогольних напоях виноградного походження і забарвлених спиртових дистилятах	50	2	100
безкольорових спиртових дистилятах	10	2	20
Визначення вмісту середніх ефірів у:			
коньяках України та алкогольних напоях виноградного походження і забарвлених спиртових дистилятах	100	2	200
безкольорових спиртових дистилятах	50	2	100
Визначення вмісту фурфуролу у спиртових дистилятах	10	2	30
Проведення пробної оклейки виноматеріалів і вин жовтою кров'яною сіллю	100	1	100
Випробування виноматеріалів і вин, вин лікерних, вин кріплених, вин ароматизованих (зокрема вермутів) на схильність до залізного касу	40	1	40

Найменування виду дослідження	Норма втрат на перше визначення, мл	Кількість паралельних випробувань	Норма втрат загальна, мл
Випробування виноматеріалів і вин, вин лікерних, вин кріплених, вин ароматизованих (зокрема вермутів) на схильність до оксидазного касу	100	1	100
Випробування виноматеріалів і вин, вин лікерних, вин кріплених, вин ароматизованих (зокрема вермутів) на схильність до випадіння винного каменю	75	1	75
Випробування виноматеріалів і вин, вин лікерних, вин кріплених, вин ароматизованих (зокрема вермутів) на схильність до білкових помутнінь	60	1	60
Випробування виноматеріалів і вин, вин лікерних, вин кріплених, вин ароматизованих (зокрема вермутів) на схильність до поліфенольних помутнінь	40	1	40
Випробування виноматеріалів і вин, вин лікерних, вин кріплених, вин ароматизованих (зокрема вермутів) на схильність до полісахаридних помутнінь	100	1	100

\* Із урахуванням виготовлення порівняльного розчину.

### 31. Норми втрат етилового спирту на проведення мікробіологічних випробувань у лабораторіях підприємств виноробної промисловості

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат етанолу, см <sup>3</sup>
Робота спиртового пальника	см <sup>3</sup> /на годину	50
Підготовка препарату для проведення мікроскопії	см <sup>3</sup> /на один препарат	0,8

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат етанолу, см <sup>3</sup>
Перенесення матеріалу із посуду в посуд	см <sup>3</sup> /на одну операцію	0,7
Посів на рідке живильне середовище петлею	см <sup>3</sup> /на одну операцію	1,3
Посів на рідке живильне середовище піпеткою	см <sup>3</sup> /на одну операцію	0,8
Посів на тверде живильне середовище	см <sup>3</sup> /на одну операцію	1,8
Посів на середовище з ністатіном або сорбіною кислотою під агаровою пробкою для виявлення молочнокислих бактерій	см <sup>3</sup> /на одну пробу	3,5
Обробка пробовідбірника місткістю 0,5 дм <sup>3</sup>	см <sup>3</sup> /на одну обробку	6,3
Обробка сифона для відбору проб завдовжки 3,5—4 м	см <sup>3</sup> /на одну обробку	10,2
Зберігання покривного скла	см <sup>3</sup> /на 50 скелець у місяць	100
Дезінфекція рук	см <sup>3</sup> /на одну обробку	5
Дезінфекція поверхні столу перед роботою	см <sup>3</sup> /на одну обробку	5
Дезінфекція посуду, який не підлягає стерилізації (циліндри, балони та інше)	см <sup>3</sup> /у місяць	200
Виготовлення живильного середовища для виявлення молочнокислих бактерій у вині	см <sup>3</sup> /на 10 см <sup>3</sup> середовища	1,6

### 32. Норми виходу спирту під час зброджування солодкої барди в металевих резервуарах

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Зброджування солодкої барди	см <sup>3</sup> 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, із 1 г цукру (у перерахунку на інвертний)	0,5

- Примітки. 1. Норми втрат сировини є гранично допустимі. Забороняється списання сировини за цими нормами до встановлення фактичних втрат.
2. Фактичні втрати визначаються шляхом проведення інвентаризації та порівняння фактично наявної сировини із даними бухгалтерського обліку. Їх списання в межах встановлених норм втрат здійснюється керівником підприємства за документами, що засвідчують проведення технологічного процесу.

### 33. Норми втрат під час виробництва виноробної продукції

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Переміщення (переливання) рідких дріжджів, осадів кріплених виноматеріалів, клеєвих осадів з одного резервуара в інший (незалежно від місткості резервуарів)	відсотків початкової кількості (об'єму) матеріалу	0,1
Фільтрація (пресування) дріжджових, гущових (клеєвих) осадів (після ущільнення осадів і декантації виноматеріалів), включаючи подавання на фільтрацію і розвантаження на фільтрі:	відсотків кількості ущільнених осадів перед фільтрацією	
фільтр-пресі		4,5
вакуумно-ротаційному фільтрі		3,7
Фільтрація виноматеріалів на кізельгуровому фільтрі, включаючи подавання на фільтрацію, убирання виноматеріалів кізельгуром (діатомітом), розвантаження фільтра	відсотків початкової кількості (об'єму) матеріалу	0,22

### 34. Норми втрат під час наливу та зливу виноматеріалів і вин виноградних та плодово-ягідних, лікерних вин, вин кріплених, ароматизованих вин (зокрема вермутів)

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Налив бочок, переливання із бочок до тари одержувача під час приймання	відсотків відвантаженого об'єму продукції	0,1
Налив із мірника до автомобільних і залізничних цистерни	відсотків відвантаженого об'єму продукції	0,064

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Злив із автомобільних і залізничних цистерн	відсотків відвантаженого об'єму продукції	0,07

### 35. Норми втрат вакуум-сусла під час зберігання та переливання

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Зберігання в металевих резервуарах і бочках	відсотків до маси цукрів за рік	0,15
Переливання*	відсотків до маси цукрів	0,2

\* У разі однократного переміщення автомобільних цистерн і технологічних резервуарів незалежно від їх місткості. Норму втрат встановлено із урахуванням ретельного очищення (промивання) ємкостей і комунікацій.

### 36. Норми гранично допустимих втрат і відходів тиражної суміші та кюве шампанізованого під час виробництва ігристих вин класичним методом

Найменування продукції та технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Тиражна суміш:		
розлив тиражної суміші, закупорювання, укладка в ящики, транспортування пляшок із тиражною сумішшю та укладка їх в штабелі	відсотків	0,33
Кюве шампанізоване:		
перша перекладка кюве	відсотків	0,85
відходи	відсотків	0,08
друга перекладка кюве	відсотків	0,65
відходи	відсотків	0,06
перша перекладка, суміщена із другою	відсотків	1,4
відходи	відсотків	0,1
ремюаж	відсотків	0,52

- Примітки. 1. Норми втрат є гранично допустимими. Забороняється списання сировини (тиражної суміші або кюве шампанізованого), а також продукції за цими нормами до встановлення фактичних втрат.
2. Фактичні втрати визначаються шляхом проведення інвентаризації та порівняння фактично наявної сировини або продукції із даними бухгалтерського обліку. Їх списання в межах встановлених норм втрат здійснюється керівником підприємства за документами, що засвідчують проведення технологічного процесу.

37. Норми гранично допустимих втрат і відходів сировини під час виробництва ігристих вин класичним методом на 1 000 пляшок готової продукції

Найменування продукції та технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Вино ігристе витримане:		
втрати сировини	дал	83,51
обробка холодом, дегоржаж, дозування експедиційним лікером, закупорювання, мюзлевання, контрольна витримка, оформлення, пакування	дал/тис. пляшок	2,51
відходи	дал/тис. пляшок	6

- Примітки. 1. Норми втрат є гранично допустимими. Забороняється списання сировини (кюве шампанізованого), а також продукції за цими нормами до встановлення фактичних втрат.
2. Фактичні втрати визначаються шляхом проведення інвентаризації та порівняння фактично наявної сировини або продукції із даними бухгалтерського обліку. Їх списання в межах встановлених норм втрат здійснюється керівником підприємства за документами, що засвідчують проведення технологічного процесу.

38. Норми втрат під час виробництва напоїв та вин слабогазованих і газованих на 1 000 дал

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Купажування, перемішування, фільтрування, обробка холодом, сатурація, фільтрування перед розливом	відсотків	1,9

- Примітки. 1. Норми втрат є гранично допустимими. Забороняється списання сировини або продукції за цими нормами до встановлення фактичних втрат.
2. Фактичні втрати визначаються шляхом проведення інвентаризації та порівняння фактично наявної сировини із даними бухгалтерського обліку. Їх



списання в межах встановлених норм втрат здійснюється керівником підприємства за документами, що засвідчують проведення технологічного процесу.

### 39. Норми втрат під час виробництва сидрів на 1 000 дал

Найменування матеріальних ресурсів та технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Виробництво сидру із збродженого соку, отриманого із свіжих яблук	відсотків	1
Виробництво сидру із відновленого соку яблучного концентрованого	відсотків	1
Відходи	відсотків	2
Купажування	відсотків	0,13
Фільтрування через кізельгур	відсотків	0,09

Примітки. 1. Норми втрат є гранично допустимими. Забороняється списання сировини або продукції за цими нормами до встановлення фактичних втрат.  
2. Фактичні втрати визначаються шляхом проведення інвентаризації та порівняння фактично наявної сировини із даними бухгалтерського обліку. Їх списання в межах встановлених норм втрат здійснюється керівником підприємства за документами, що засвідчують проведення технологічного процесу.

### 40. Норми втрат сировини під час виробництва ігристих вин резервуарним методом

Найменування матеріальних ресурсів	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Втрати сировини на 1 000 пляшок готової продукції, зокрема:	дал	78,9
втрати	дал	2,95
відходи	дал	0,95

Примітки. 1. Норми втрат під час виробництва шампанського та ігристих вин резервуарним методом визначаються від подачі бродильної суміші на вторинне бродіння до передачі готової продукції в експедицію.  
2. Норми втрат і відходів є гранично допустимими. Забороняється списання сировини або продукції за цими нормами до встановлення фактичних втрат.  
3. Фактичні втрати визначаються шляхом проведення інвентаризації та порівняння фактично наявної сировини із даними бухгалтерського обліку. Їх списання в межах встановлених норм втрат здійснюється керівником

підприємства за документами, що засвідчують проведення технологічного процесу.

41. Норми втрат спирту під час приготування вин (кріплених, лікерних, ароматизованих, зокрема вермутів) та настоїв інгредієнтів

Найменування технологічної операції	Одиниця вимірювання	Норма втрат
Приготування настоїв інгредієнтів для виробництва вермутів та вин ароматизованих із одним заливом	відсотків об'єму 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, що міститься у спирті та виноматеріалах, які використовувалися для заливу	4,5
Приготування настоїв інгредієнтів для виробництва вермутів та вин ароматизованих із двома заливами	відсотків об'єму 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С, що міститься у спирті та виноматеріалах, які використовувались для заливу	5,6
Спиртування сусла разом із м'язгою під час приготування кріплених вин	відсотків об'єму 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С	12 (6 відсотків яких безповоротні втрати, решта 6 відсотків повертаються у виробництво після дистиляції вичавків)
Спиртування сусла без м'язги під час приготування кріплених вин	відсотків об'ємних (зменшення об'ємної частки етилового спирту)	0,2

Примітка. Під час спиртування сусла та виноматеріалів слід враховувати стиснення загального об'єму (контракцію) на 0,08 відсотка на кожний об'ємний відсоток підвищення міцності або на 8 відсотків влилого 100-відсоткового спирту, приведеного до температури 20 °С. Загальний об'єм спиртування враховують як суму об'єму сусла або виноматеріалів, спирту та інших компонентів.”;

14) у тексті норм слово “виміру” замінити словом “вимірювання”.