

Об утверждении норм естественной убыли

Приказ · № 273 · от 26.06.2008 · Министерство сельского хозяйства · Утратил силу

ПРИКАЗ

Министерства сельского хозяйства Российской Федерации

от 26 июня 2008 г. N 273

Об утверждении норм естественной убыли

Зарегистрирован Минюстом России 9 июля 2008 г.

Регистрационный N 11952

В соответствии с пунктом 3 постановления Правительства Российской Федерации от 19 июня 2006 г. N 380 "Об учете объемов производства и оборота (за исключением розничной продажи) этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции" приказываю:

Утвердить нормы естественной убыли при производстве и обороте (за исключением розничной продажи) этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции согласно приложениям N 1, 2, 3, 4.

Министр А.В.Гордеев

Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 26, ст. 2845.

Приложение N 1

НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРИ ЗАКУПКЕ,
ХРАНЕНИИ И ПОСТАВКЕ ЭТИЛОВОГО СПИРТА

Таблица 1

Н О Р М Ы

естественной убыли при хранении этилового спирта

в стационарных цистернах

(в декалитрах безводного спирта на 1 кв. м

поверхности испарения в месяц) +-----+ | Наименование

|Осенне-зимний|Весенне-летний| | период | период | +-----+-----+-----|

|В закрытых спиртохранилищах | 0,008 | 0,024 | +-----+-----+-----| |На

открытых площадках | 0,016 | 0,065 | +-----+

Таблица 2

Н О Р М Ы

естественной убыли при хранении этилового спирта в

стальных бочках

(в процентах к количеству хранящегося

безводного спирта в месяц) +-----+ | Наименование |Осенне-

зимний|Весенне-летний| | период | период | +-----+-----+-----|

|Этиловый спирт | 0,09 | 0,10 | +-----+

Таблица 3

Н О Р М Ы естественной убыли при поставке и закупке этилового спирта

(в процентах к количеству поставляемого

или закупаемого безводного спирта) +-----+ | Наименование

|Осенне-зимний|Весенне-летний| | период | период | +-----+-----+-----|

|Перемещение: | % | % | +-----+-----+-----| |из резервуара в

железнодорожные или | | | |автомобильные цистерны: | | | +-----+-----+-----

-----| |насосом | 0,027 | 0,053 | +-----+-----+-----| |самотеком | 0,025 |

0,04 | +-----+-----+-----| |из резервуара в стальные бочки | 0,08 | 0,09 |

-----+

Таблица 2

Н О Р М Ы

естественной убыли этилового спирта при производстве

спиртных напитков

(в процентах к количеству

безводного спирта) +-----+ | Наименование операции | % | +--

-----+-----| |Производство спиртных напитков на внутренний рынок,

| | |разливаемых "по объему": | | +-----+-----| |настоек горьких |

1,05 | +-----+-----| |сладких изделий (наливки, пунши, настойки

сладкие, | 1,78 | |настойки полусладкие, настойки полусладкие слабоградусные, | |напитки

десертные, коктейли, аперитивы) | | +-----+-----| |ликеров, кремов,

бальзамов | 2,3 | +-----+-----| |Производство спиртных напитков

для экспорта и в сувенирном | |исполнении, разливаемых "по объему": | | +-----

-----+-----| |настоек горьких | 2,5 | +-----+-----| |сладких

изделий (наливки, пунши, настойки сладкие, | 3,0 | |настойки полусладкие, настойки полусладкие

слабоградусные, | |напитки десертные, коктейли, аперитивы) | | +-----

-----+-----| |ликеров, кремов, бальзамов | 3,5 | +-----+-----|

| |Производство спиртных напитков на внутренний рынок, | | |разливаемых "по уровню": | | +-----

-----+-----| |настоек горьких | 1,88 | +-----

+-----| |сладких изделий (наливки, пунши, настойки сладкие, | 2,89 | |настойки полусладкие,

настойки полусладкие слабоградусные, | |напитки десертные, коктейли, аперитивы) | | +-----

-----+-----| |ликеров, кремов, бальзамов | 3,81 | +-----

-----+-----| |Производство спиртных напитков для экспорта и в сувенирном | |исполнении,

разливаемых "по уровню": | | +-----+-----| |настоек горьких | 3,3 |

+-----+-----| |сладких изделий (наливки, пунши, настойки сладкие,

| 3,8 | |настойки полусладкие, настойки полусладкие слабоградусные, | |напитки десертные,

коктейли, аперитивы) | | +-----+-----| |ликеров, кремов, бальзамов |

4,1 | +-----+

Таблица 3

Н О Р М Ы

естественной убыли этилового спирта при производстве

алкогольной продукции с содержанием этилового спирта

не более 9 процентов объема готовой продукции

(в процентах к количеству

безводного спирта) +-----+ | Наименование операции | % | +--

-----+-----| |Производство алкогольной продукции с содержанием

этилового | 1,88 | |спирта не более 9 процентов объема готовой продукции | | |негазированной | | +-----

-----+-----| |Производство алкогольной продукции с содержанием

этилового | 2,89 | |спирта не более 9 процентов объема готовой продукции | | |газированной | | +-----

-----+

Приложение N 3

НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ И ОБОРОТЕ ПРОДУКЦИИ

ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Таблица 1

Н О Р М Ы

естественной убыли этилового спирта при производстве
виноматериалов

(в процентах к количеству безводного спирта,

поступившему на данную операцию) +-----+ | Наименование
операции | % | +-----+ | Спиртование сусла на мезге | 6,0 | +-----+
+-----+ | Спиртование сусла без мезги | 0,2 | +-----+
+-----+

Таблица 2

Н О Р М Ы естественной убыли при производстве и хранении виноматериалов

(в процентах за год) +-----+ | Наименование | Среднемесячная
температура | | при хранении, °С | +-----+ | до 15,0 | 15,1 - | 20,1 - | свыше | | 20,0 | 25,0
| 25,0 | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | +-----+ +-----+
+-----+ +-----+ +-----+ | В подвальных помещениях и закрытых | | | | | помещениях подвального типа: |
| | | | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в бочках вместимостью до 120 дал вкл. | 2,0 |
2,4 | 2,9 | | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в бутах вместимостью до 1000 дал вкл. |
1,5 | 1,8 | 2,1 | | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в бутах вместимостью свыше 1000
дал | 1,3 | 1,6 | 1,9 | | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в железобетонных емкостях |
0,6 | 0,6 | 0,6 | | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в металлических емкостях | 0,35 |
0,35 | 0,35 | | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | В наземных помещениях: | | | | +-----+
+-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в бочках вместимостью до 120 дал вкл. | 2,6 | 3,1 | 3,6 |
4,2 | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в бутах и чанах вместимостью до 1000 | 2,0 |
2,3 | 2,6 | 2,9 | дал вкл. | | | | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в бутах
вместимостью свыше 1000 дал | 1,8 | 2,1 | 2,4 | 2,7 | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ |
| в железобетонных емкостях | 0,7 | 0,9 | 1,1 | 1,3 | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в
металлических емкостях вместимостью | 0,45 | 0,55 | 0,65 | 0,75 | до 10 000 дал вкл. | | | | +-----+
+-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в металлических емкостях вместимостью | 0,4 | 0,54 | 0,64 |
0,74 | свыше 10 000 дал | | | | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | На открытом
воздухе: | | | | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в бочках вместимостью до 120 дал
вкл. | 4,0 | 5,5 | 6,5 | 7,5 | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в бутах и чанах
вместимостью свыше | 3,0 | 3,8 | 4,4 | 5,2 | | 120 дал | | | | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+
+-----+ | в железобетонных емкостях | 0,83 | 1,18 | 1,48 | 1,94 | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+
+-----+ | в металлических емкостях вместимостью | 0,63 | 0,81 | 0,89 | 1,27 | до 10 000 дал вкл. | | | |
+-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в металлических емкостях вместимостью | 0,48 |
0,69 | 0,84 | 1,13 | свыше 10 000 дал | | | | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ |
| Хересование виноматериалов пленочным | | | | | методом: | | | | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+
+-----+ +-----+ | в дубовых бочках: | | | | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в подвальных
помещениях и закрытых | 6,15 | | помещениях подвального типа | | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+
+-----+ | в наземных помещениях | 6,63 | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | в
металлических резервуарах | 0,45 | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+

Таблица 3

Н О Р М Ы естественной убыли при производстве и хранении виноматериалов

(технологическая обработка)

(в процентах к количеству, поступившему

на данную операцию) +-----+ | Наименование операции | % |
+-----+ +-----+ | Переливка из тары вместимостью: | | +-----+
+-----+ +-----+ | до 120 дал вкл. | 0,14 | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ |
| свыше 120 дал до 2000 дал вкл. | 0,09 | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | свыше 2000
дал до 10 000 дал вкл. | 0,07 | +-----+ +-----+ +-----+ +-----+ | свыше 10 000 дал | 0,06

+-----	Перемешивание (путем перекачивания в ту же емкость):	+-----	при купаже, эгализации, спиртовании		+-----
0,06	+-----	при оклейке	0,07	+-----	
-----+-----	Фильтрация (впитывание виноматериалов):	+-----		+-----	
-----+-----	фильтр-картоном	0,15	+-----	фильтр-ватой	
0,05	+-----	диатомитом, намывным фильтрующим материалом	0,03	+-----	применение подставки при фильтрации
0,09	+-----	Термическая обработка:	+-----		
-----+-----	теплом в потоке без выдержки	0,2	+-----		
-----+-----	холодом в потоке без выдержки	0,25	+-----		
-----+-----	холодом в потоке с выдержкой до 3 суток	0,26	+-----		
+-----	теплом в потоке с выдержкой:	+-----	до 10 суток вкл.	0,3	+-----
-----+-----	от 11 до 20 суток вкл.	0,42	+-----		
-----+-----	за месяц	0,5	+-----		

Таблица 4

Н О Р М Ы

естественной убыли при производстве и хранении

виноматериалов и коньячных спиртов

(впитывание в дубовую клепку)

3

(объем (дм) на 1 кг абсолютно

сухой древесины) +-----| Виноматериал в металлических

резервуарах | 0,68 | +-----| Коньячный спирт в

металлических резервуарах | 0,5 | +-----|

Таблица 5

Н О Р М Ы

естественной убыли этилового спирта

при производстве и хранении виноматериалов

(технологическая обработка)

(в процентах к количеству безводного спирта,

поступившему на данную операцию) +-----| Наименование

операции | % | +-----| Технологическая обработка: | +-----|

-----+-----| специальных виноградных виноматериалов (без обработки |

0,3 | теплом), включая купаж и розлив | +-----| то же без

купажа | 0,2 | +-----| сброженно-спиртованных

виноматериалов, включая купаж и | 0,2 | фильтрацию | +-----|

---| то же без фильтрации | 0,1 | +-----| плодовых

виноматериалов, приготовленных из | 0,2 | сброженно-спиртованных виноматериалов, включая

купаж и | | розлив | +-----| плодовых виноматериалов,

приготовленных из | 0,3 | сброженно-спиртованных виноматериалов и разлитых на | | заводах

вторичного виноделия | +-----| плодовых виноматериалов,

приготовленных спиртовым | 0,3 | брожением сока свежих плодов, включая купаж и розлив | +-----|

-----+-----| Хранение (выдержка) за год: | +-----|

-----+-----| специальных виноматериалов | 0,3 | +-----|

---| натуральных виноматериалов (включая технологическую | 0,2 | обработку) | +-----|

-----+-----| Обработка теплом (включая портвейн, мадеру и херес) в | | потоке с

выдержкой во всех видах тары: | +-----| до 20 суток вкл. |

0,2 | +-----| до 1 месяца вкл. | 0,25 | +-----|

-----+-----| |за каждый последующий месяц | 0,2 | +-----
 -+-----| |Производство хереса (в процессе хересования под пленкой) | | |за год | | +-----
 -----+-----| |в дубовых бочках и в бутах | 0,5 | +-----
 +-----| |в металлических резервуарах | 0,4 | +-----+-----|
 |Хересование виноматериалов в условиях повышенной | 0,2 | |концентрации дрожжевых клеток в
 аппаратах с насадкой | | +-----+

Таблица 6

Н О Р М Ы

естественной убыли при поставке и закупке виноматериалов

(в процентах к отгруженному

объему продукции) +-----+ | Вид операции | % | +-----
 -----+-----| |Налив бочек, переливка из бочек в тару получателя при | 0,1 |
 |приемке | | +-----+-----| |Налив из мерника в цистерны | 0,064| +---
 -----+-----| |Слив из цистерн | 0,07 | +-----
 -----+

Таблица 7

Н О Р М Ы

естественной убыли при производстве и хранении ликеров,

используемых в производстве шампанского, игристых и

газированных вин +-----+ | |Нормативы потерь,|Нормативы
 потерь,| | Наименование ликера | % от количества |этилового спирта,| | | (объема) | % от объема | |
 |приготовленного | | | ликера | | +-----+-----+-----| |Используемый в
 |производстве | | | шампанского и игристых вин: | | | +-----+-----+-----|
 |резервуарный ликер | 0,67 | - | +-----+-----+-----| |экспедиционный
 |ликер | 0,85 | 0,2 | +-----+-----+-----| |Используемый в производстве |
 |0,75 | 0,2 | |газированных вин | | | +-----+

Таблица 8

Н О Р М Ы естественной убыли этилового спирта при производстве коньячных

спиртов (дистиллятов), коньяков и спиртованных вод

(в процентах к количеству

безводного спирта) +-----+ | Наименование операции | % | +--
 -----+-----| |Дистилляция виноматериалов на спирт-сырец или
 |коньячный | 1,3 | |спирт на аппаратах периодического действия | | +-----
 -----+-----| |Дистилляция спирта-сырца на коньячный спирт на аппаратах | 1,35 | |периодического
 |действия | | +-----+-----| |Дистилляция виноматериалов на
 |коньячный спирт на аппаратах| 1,25 | |непрерывного действия | | +-----
 -----+-----| |Переливка коньяка из тары вместимостью: | | +-----+-----
 ----| |до 150 дал вкл. | 0,12 | +-----+-----| |свыше 150 дал | 0,09 | +---
 -----+-----| |Перемешивание (при эгализации, купаже, оклейке) | 0,07
 | +-----+-----| |Фильтрация | 0,09 | +-----
 -----+-----| |Оклейка | 0,08 | +-----+-----| |Обработка холодом в
 |потоке с выдержкой на холоде | 0,3 | +-----+-----| |Обработка
 |теплом (без перекачивания) | 0,05 | +-----+

Таблица 9

Н О Р М Ы

естественной убыли этилового спирта при производстве и хранении коньячных спиртов

(дистиллятов) и спиртованных вод

(в процентах к количеству хранящегося

импортного производства | 1,53 | +-----+-----| |Отделка
(оформление), укладка в ящики и передача на склад | | |готовой продукции газированных вин: | | +---
-----+-----| |на линиях российского производства | 0,04 | +-----
-----+-----| |на линиях импортного производства | 0,04 | +-----
-----+-----| |Розлив тихих вин в бутылки с последующей укупоркой, | | |отделкой,
ручной укладкой в ящики и передачей на склад | | |готовой продукции: | | +-----
-----+-----| |вместимостью 0,7 и 0,75 л | 0,33 | +-----+-----|
|вместимостью 0,2 л | 0,5 | +-----+-----| |Розлив тихих вин в
упаковку "мешок в коробке" с | | |последующей укупоркой, отделкой, ручной укладкой в ящики и | |
|передачей на склад готовой продукции: | | +-----+-----|
|вместимостью 1, 2, 3 л | 0,4 | +-----+-----| |Горячий розлив вина |
0,58 | +-----+-----| |Бутылочная пастеризация: | | +-----
-----+-----| |тихих вин | 1,35 | +-----+-----| |вин,
насыщенных двуокисью (диоксидом) углерода | 1,2 | +-----+
Таблица 14

Н О Р М Ы естественной убыли при производстве коньяка, бренди, кальвадоса
(в процентах к количеству безводного спирта) +-----+ |
Наименование операции | % | +-----+-----| |Розлив коньяка,
бренди, кальвадоса в бутылки с последующей | | |укупоркой, отделкой, ручной укладкой в ящики и
передачей | | |на склад готовой продукции: | | +-----+-----|
|вместимостью 0,5; 0,7; 0,75; 1,0 и 1,75 л | 0,43 | +-----+-----|
|вместимостью 0,1; 0,25 и 0,375 л | 0,5 | +-----+-----|
|вместимостью 0,05 л | 0,54 | +-----+-----| |в сувенирном
исполнении в бутылки всех вместимостей, за | 0,5 | |исключением бутылок вместимостью 0,05 л | | +--
-----+-----| |в сувенирном исполнении в бутылки вместимостью 0,05
л | 0,6 | +-----+-----| |Розлив коньяка "по уровню" с последующей
укупоркой, | | |отделкой, ручной укладкой в ящики и передачей на склад | | |готовой продукции: | | +--
-----+-----| |вместимостью 0,5; 0,7 и 0,75 л | 0,85 | +-----
-----+-----| |вместимостью 0,1 и 0,25 л | 0,92 | +-----
-----+-----| |вместимостью 0,05 л | 0,96 | +-----+-----+
-----+-----|

Приложение N 4

НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СПИРТСОДЕРЖАЩЕЙ ПРОДУКЦИИ

Таблица 1

Н О Р М Ы

естественной убыли этилового спирта при производстве
плодово-ягодных спиртованных соков

(в процентах к количеству безводного спирта) +-----+ |
Наименование операции | % | +-----+-----| |Производство
спиртованных соков крепостью 16-25% | 2,4 | +-----+-----+
-----+-----|

Таблица 2

Н О Р М Ы

естественной убыли этилового спирта при производстве
спиртованных морсов из свежего плодово-ягодного сырья

(в процентах к количеству безводного спирта,
взятого на залив сырья) +-----+ | Наименование операции | %
| +-----+-----| |Производство: | | +-----+-----+
-----+-----|

-----+-----| |методом настаивания в настойных емкостях | 5,5 | +-----+
 ---+-----| |на экстракционных установках | 5,0 | +-----+-----+

Таблица 3

Н О Р М Ы

естественной убыли этилового спирта при производстве
 спиртованных морсов из сушеного плодово-ягодного сырья
 (в процентах к количеству безводного спирта,

взятого на залив сырья) +-----+ | Наименование операции | %
 | +-----+-----+-----| |Производство спиртованных морсов из сушеного |
 6,4 | |плодово-ягодного сырья | | +-----+

Таблица 4

Н О Р М Ы

естественной убыли этилового спирта при производстве
 ароматных спиртов

(в процентах к количеству безводного спирта,

взятого на залив сырья) +-----+ | Наименование операции | %
 | +-----+-----+-----| |Производство ароматных спиртов: | | +-----+
 -----+-----+-----| |из эфирных масел | 2,85 | +-----+
 ----| |из растительного сырья | 3,9 | +-----+

Таблица 5

Н О Р М Ы

естественной убыли этилового спирта при производстве
 спиртованных настоев из сушеного растительного сырья
 (в процентах к количеству безводного спирта,

взятого на залив сырья) +-----+ | Наименование операции | %
 | +-----+-----+-----| |Производство спиртованных настоев с извлечением
 спирта из | |отработанного сырья на выпарном аппарате; | | +-----+
 +-----| |при однократном настаивании | 4,5 | +-----+-----+-----| |при
 двукратном настаивании | 5,9 | +-----+-----+-----| |Производство
 спиртованных настоев на экстракционной | |установке с извлечением спирта из отработанного
 сырья на | |этой же установке: | | +-----+-----+-----| |при однократном
 настаивании | 4,0 | +-----+-----+-----| |при двукратном настаивании | 5,4
 | +-----+-----+-----| |Производство настоев на вакуум-экстракционной
 установке с | 4,0 | |извлечением из отработанного сырья на этой же установке | | +-----+
 -----+

Таблица 6

Н О Р М Ы

естественной убыли этилового спирта при хранении
 спиртованных настоев и ароматных спиртов

(в процентах от среднемесячного наличия
 безводного спирта в настоях и ароматных

спиртах, находящихся на хранении) +-----+ | Способ
 хранения | % | +-----+-----+-----| |в деревянных емкостях | 0,12 | +-----+
 -----+-----+-----| |в эмалированных емкостях | 0,08 | +-----+
 -----+-----+-----| |в стеклянной посуде | 0,08 | +-----+

Таблица 7

Н О Р М Ы естественной убыли этилового спирта при хранении спиртованных
 плодово-ягодных соков и морсов

(в процентах от среднемесячного
наличия безводного спирта в соках
и морсах, находящихся на хранении) +-----+ | Способ
хранения | % | +-----+-----+ | в деревянных емкостях до 1000 дал (в
месяц) | 0,10 | +-----+-----+ | в металлических емкостях (в месяц): | |
+-----+-----+ | в помещениях наземного типа | 0,10 | +-----+
-----+-----+ | в помещениях подвального типа | 0,085 | +-----+
-----+

Таблица 8

Н О Р М Ы естественной убыли этилового спирта при наливке спиртованных плодово-ягодных соков и
морсов в тару и при сливе их из тары

(в процентах к количеству безводного спирта

в спиртованных соках и морсах) +-----+ | Наименование
операции | % | +-----+-----+ | при наливке спиртованных соков и
морсов в тару (бочки, | 0,15 | |цистерны) | | +-----+-----+ | при сливе
спиртованных соков и морсов из тары (бочки, | 0,10 | |цистерны) | | +-----+
-----+

Таблица 9

Н О Р М Ы

естественной убыли этилового спирта при производстве

парфюмерно-косметической продукции

(в процентах к количеству безводного

спирта) +-----+ | Наименование операции | % | +-----+
-----+-----+ | Приготовление (перемешивание, отстаивание, фильтрация) и | |
|фасование: | | +-----+-----+ | лосьонов | 1,9 | +-----+
-----+-----+ | жидкостей для снятия лака | 1,9 | +-----+
-----+ | репеллентов | 1,9 | +-----+-----+ | одеколонов | 2,3 | +-----+
-----+-----+ | парфюмерных вод | 2,3 | +-----+
-----+ | туалетных вод | 2,3 | +-----+-----+ | духов | 2,3 | +-----+
-----+-----+ | жидкого молочка | 0,15 | +-----+
+-----+ | густого геля-репеллена | 2,6 | +-----+-----+ | густых масок |
0,4 | +-----+

Примечание. Осенне-зимним периодом считается время с 1 октября по 31 марта, а весенне-летним
периодом - с 1 апреля по 30 сентября.