

**О внесении изменений в приказ Министра финансов Республики Казахстан от 11 февраля 2015 года № 82 "Об утверждении перечня необходимых сведений для паспорта производства этилового спирта и алкогольной продукции"**

Приказ Министра финансов Республики Казахстан от 18 декабря 2015 года № 662. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 26 января 2016 года № 12925

**П Р И К А З Ы В А Ю :**

1. Внести в приказ Министра финансов Республики Казахстан от 11 февраля 2015 года № 82 «Об утверждении перечня необходимых сведений для паспорта производства этилового спирта и алкогольной продукции» (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 10461, опубликованный в информационно-правовой системе «Эділет» 6 апреля 2015 года) **с л е д у ю щ и е** **и з м е н е н и я :**

в Перечне необходимых сведений для паспорта производства этилового спирта и алкогольной продукции, утвержденном указанным приказом:  
**пункт 2 изложить в следующей редакции:**

«2. В описании технологической схемы производства этилового спирта и алкогольной продукции **указываются:**

1) графические изображения аппаратурно-технологической схемы производства со спецификацией оборудования и компоновочного плана расстановки оборудования, расчет **производственной мощности;**

2) при производстве этилового спирта: транспортирование зерна или мелассы ( способ транспортировки, наличие автомобильных и/или железнодорожных подъездных путей, **весов автомобильных и/или железнодорожных);**

**доработка зерна для варки и солодоращения (применяемый метод, использование передовых способов подработки);**

**дробление зерна (способ дробления, процент помола);**

**разваривание сусла (метод разваривания, температурные режимы, химико-бактериологические параметры готового сусла);**

**осахаривание сусла (используемый метод, параметры, время осахаривания);**

**подготовка мелассы к сбраживанию (подкисление, приготовление мелассного сусла ) ;**

**приготовление дрожжей (используемая раса дрожжей, температура и время приготовления ) ;**

**брожение сусла (количество и емкость установленных чанов, температура складки,**

время заполнения бродильных емкостей, объем задаваемых дрожжей, температурные режимы и время брожения, используемый способ сбраживания мелассы);  
перегонка бражки на спирт (содержание спирта в зрелой бражке (при переработке зерновой культуры) или концентрация мелассного сусла в процентах);  
брагоректификационная или бродильная (при переработке мелассы) установка (производительность, режим управления и регулирования процессами перегонки, использование дополнительных колонн);  
способ действия брагоректификационной установки (непрерывный, периодический);

стабилизация температуры спирта (наличие холодильника спирта, параметры и источник используемой на охлаждение воды, направление воды из холодильника спирта, применение системы автоматического регулирования температуры спирта);  
спиртоизмеряющие аппараты (марка, их количество на отборе пастеризованного спирта и эфиральдегидной фракции, дата юстировки, передача информации в режиме реального времени уполномоченному органу об объемах выработки в готовом продукте);

сливное отделение (хранение эфиральдегидной фракции и сивушных масел);  
спиртохранилище (тип (открытый или закрытый), единовременная емкость хранения);

замачивание ячменя на солод;  
солодоращение (используемый способ, время ращения, температурно-влажностные режимы);

дробление солода и подготовка солодового молочка;  
использование ферментов (наименование, страна изготовитель);  
реализация отходов производства спирта (углекислота, барда, эфиральдегидная фракция, сивушные масла);

перегонка виноматериала на коньячный спирт (скорость сгонки, контроль за прозрачностью спирта, температурой, крепостью и органолептическим качеством);  
при перегонке виноматериала на коньячный спирт: наименование применяемой установки и оборудования, их тип, марка, количество, производительность, завод-изготовитель, год выпуска и ввода;

выдержка коньячных спиртов (вид используемого резервуара, эгализация партий, режим выдержки, использование дубовых бочек, клепок или стружек, ежедневная регистрация температуры и влажности воздуха помещения, инвентаризация коньячного спирта);

транспортировка коньячного спирта (вид используемого транспорта и наличие защитного покрытия емкости);

3) при производстве водок, водок особых и ликероводочных изделий: способ умягчения воды;

приготовление водно-спиртовой смеси (используемый способ приготовления и перемешивания) ;

перекачка водно-спиртовой смеси в напорную емкость;  
режим и скорость обработки водно-спиртовой смеси в угольно-очистительной батарее (для водок) ;

используемый фильтр водно-спиртовой смеси (для ликероводочных изделий);  
доведение водно-спиртовой смеси до требуемых кондиций (внесение ингредиентов) и крепости ;

использование новых методов обработки водно-спиртовой смеси (очистка, полировка) ;

розлив (количество и производительность линии розлива, ее оснащенность контрольными приборами учета (кроме газированной алкогольной продукции) и передача информации в режиме реального времени уполномоченному органу об объемах выработки в готовом продукте;  
способ упаковки ;

4) при производстве виноматериала и вина:  
перерабатываемое сырье (используемые сорта винограда, плодов);  
транспортирование сырья (используемая тара, специализированный транспорт);  
приемка и взвешивание сырья;  
переработка сырья (время между сбором и переработкой сырья, сортировка сырья);  
отбор сусла по фракциям;  
способы осветления сусла (охлаждение, сульфитация, центрифугирование, обработка бентонитом, использование ферментных препаратов);  
подготовка чистой культуры дрожжей;  
способы брожения (температура, защитное покрытие внутренней поверхности емкости) ;

способы спиртования ;  
снятие с осадка ;  
обработка виноматериала (схемы обработки, защитное покрытие внутренней поверхности емкости) ;

введение вторичного брожения;  
хранение виноматериала (условия и режим хранения, защитное покрытие внутренней поверхности емкости);  
способ розлива и упаковки вина;

транспортировка виноматериала (вид используемого транспорта, наличие у него защитного покрытия внутренней поверхности емкости);

5) при производстве пива:  
применяемый способ и режим затирания солода;  
схема задачи хмеля ;

способ осветления и охлаждения сусла;  
температурные параметры варки сусла;  
автоматическое регулирование процесса варки сусла;  
использование ферментных препаратов;  
виды семенных дрожжей и условия их хранения;  
температурные режимы и количество дней главного брожения и дображивания;  
принятая схема контроля за температурными режимами;  
способ фильтрации и контроль качества;  
температурный режим хранения фильтрованного пива в форфасах;  
пастеризация пива и сроки его хранения;  
используемый способ доставки и хранения углекислого газа;  
розлив (количество и производительность линии розлива в стеклобутылку и/или жестяную банку, установки розлива в кеги);

б) при производстве пивного напитка:  
применяемый способ и режим затирания солода;  
схема задачи хмеля и (или) хмелепродуктов;  
способ осветления и охлаждения сусла;  
температурные параметры варки сусла;  
автоматическое регулирование процесса варки сусла;  
использование ферментных препаратов;  
виды семенных дрожжей и условия их хранения;  
температурные режимы и количество дней главного брожения и дображивания;  
принятая схема контроля за температурными режимами;  
способ фильтрации и контроль качества;  
температурный режим хранения фильтрованного пивного напитка в форфасах;  
пастеризация пивного напитка и сроки его хранения;  
используемый способ доставки и хранения углекислого газа;  
розлив (количество и производительность линии розлива в стеклобутылку и/или жестяную банку, установки розлива в кеги).»;

пункт 6 изложить в следующей редакции:

«6. В перечне основного технологического оборудования по цехам и участкам при производстве пива и пивного напитка указывается:

1) в варочном отделении – наименование, тип, марка дробилки, заторного (отварного) чана, фильтров, сусловарочного котла, теплообменника, гидроциклона, хмелецедильника, полировочной машины, емкости для дробленого солода (местимость, производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска, ввода в эксплуатацию и замера);

2) в бродильном отделении – наименование, тип, марка резервуара для главного брожения, танка дображивания, обеспеченность танков шпунт аппаратами, дрожжанки,

сборника фильтрованного пива и пивного напитка, фильтра, приемного мерника для сусла, теплообменника, насоса, (вместимость, производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска, ввода в эксплуатацию и замера);

3) в цехе розлива – тип, марка бутыломоечной машины, устройство для ополаскивания новой стеклотылки, автомата расфасовочного, автомата укупорочного, бракеража бутылок, автомата этикетировочного, автомата выемки бутылок из тары, автомата для укладки бутылок в тару, устройства для обандероливания бутылок полимерной пленкой, устройства для заполнения кег-бочек, установка для мойки кег-бочек (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию).»;

абзац пятый подпункта 4) пункта 8 изложить в следующей редакции:

«при производстве пива и пивного напитка – сырья, солода и несоложенных материалов, хмеля, хмелевого продукта, сусла, дрожжей, вспомогательного материала, воды, готовой продукции»;

пункт 12 изложить в следующей редакции:

«12. В сведениях о расходе основного сырья и вспомогательных материалов при производстве пива и пивного напитка указываются:

1) расход сырья на выработку пива и пивного напитка (кг/1000 дал):

с о л о д а ;

н е с о л о ж е н н ы х м а т е р и а л о в ;

с а х а р а - с ы р ц а ;

2) потери экстракта в дробине (в процентах);

3) потери (бой) бутылок при розливе пива и пивного напитка (в процентах);

4) потери на стадии охлаждения сусла (в процентах);

5) потери при брожении (в процентах);

6) потери при дображивании (в процентах);

7) потери солода при калировке (в процентах);

8) потери пива и пивного напитка при бестарной перевозке (с учетом налива в цистерны, транспортировки и передачи в торговую сеть (в процентах);

9) потери продукции в цехах розлива и складах готовой продукции (в процентах);

10) бой бутылок при пастеризации пива и пивного напитка в пастеризаторах (в процентах) ;

11) расход теплоэнергии (среднегодовой в Гкал/1000 дал пива и пивного напитка);

12) расход электроэнергии (среднегодовой в квт-час/1000 дал пива и пивного напитка) ;

13) расход воды (среднегодовой в тыс. м<sup>3</sup>/1000 дал пива и пивного напитка);»;

пункт 14 изложить в следующей редакции:

«14. В сведениях о складских помещениях при производстве водок, водок особых,

ликероводочных изделий, виноматериала, вина, пива и пивного напитка указываются:

1) склад для приемки и хранения тары открытого и/или закрытого типа (количество, площадь (м<sup>2</sup>), емкость единовременного хранения (тыс. бутылок), наименование и количество устройств для обогрева помещения;

2) склад для хранения готовой продукции (количество, площадь (м<sup>2</sup>), емкость единовременного хранения (в тысячах бутылок), наименование и количество устройств для обогрева и охлаждения, а также приборов контроля за хранением);

3) склад для хранения вспомогательных материалов (количество, площадь (м<sup>2</sup>), наименование хранимых материалов).».

2. Комитету государственных доходов Министерства финансов Республики Казахстан (Ергожин Д.Е.) в установленном законодательством порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Р е с п у б л и к и К а з а х с т а н ;

2) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа его направление на официальное опубликование в периодических печатных изданиях и информационно-правовой системе «Әділет», а также в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения «Республиканский центр правовой информации Министерства юстиции Республики Казахстан» для размещения в Эталонном контрольном банке нормативных правовых актов Р е с п у б л и к и К а з а х с т а н ;

3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства финансов Р е с п у б л и к и К а з а х с т а н .

3. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

*М и н и с т р ф и н а н с о в*  
*Республики Казахстан Б. Султанов*