



О внесении изменений и дополнения в приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 27 ноября 2014 года № 3-4/617 "Об утверждении норм естественной убыли, усушки, утряски, порчи сельскохозяйственной продукции и продуктов ее переработки"

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 29 мая 2019 года № 216. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 4 июня 2019 года № 18779.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести в приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 27 ноября 2014 года № 3-4/617 "Об утверждении норм естественной убыли, усушки, утряски, порчи сельскохозяйственной продукции и продуктов ее переработки" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10017, опубликован 9 июля 2015 года в газете "Казахстанская Правда" № 129 (28005) следующие изменения и дополнение:

в нормах естественной убыли, усушки, утряски, порчи сельскохозяйственной продукции и продуктов ее переработки, утвержденных указанным приказом:

заголовок раздела 1 изложить в следующей редакции:

"Раздел 1. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи парного мяса и субпродуктов при охлаждении";

заголовок раздела 2 изложить в следующей редакции:

"Раздел 2. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи охлажденного мяса и субпродуктов";

заголовок раздела 3 изложить в следующей редакции:

"Раздел 3. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи парного мяса";

заголовок раздела 4 изложить в следующей редакции:

"Раздел 4. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи парного мяса и субпродуктов при замораживании";

заголовок раздела 5 изложить в следующей редакции:

"Раздел 5. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи парного мяса при замораживании";

заголовок раздела 6 изложить в следующей редакции:

"Раздел 6. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи парного мяса и субпродуктов при остывании и замораживании естественным холодом (вне холодильника)";

заголовок раздела 7 изложить в следующей редакции:

"Раздел 7. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи при замораживании мяса и субпродуктов с исходной температурой выше 4 градусов (Цельсия)";

заголовок раздела 8 изложить в следующей редакции:

"Раздел 8. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи не блочных субпродуктов при замораживании";

раздел 9 изложить в следующей редакции:

"Раздел 9. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи замороженного мяса и всех видов не блочных субпродуктов при хранении"

Вид и категория мяса, субпродукты	Климатическая группа	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал
1. Одноэтажные холодильники емкостью от 300 тонн и более, в процентах					
Говядина в полутушах, четвертинах и отрубях:					
первой категории	первая	0,06	0,16	0,25	0,10
	вторая	0,08	0,20	0,27	0,14
	третья	0,16	0,22	0,26	0,21
второй категории и тощая	первая	0,07	0,20	0,30	0,14
	вторая	0,10	0,24	0,34	0,19
	третья	0,20	0,29	0,36	0,26
Баранина и козлятина в тушах:					
первой категории	первая	0,07	0,20	0,31	0,14
	вторая	0,10	0,24	0,34	0,19
	третья	0,21	0,29	0,37	0,26
второй категории и тощая	первая	0,08	0,22	0,34	0,15
	вторая	0,11	0,26	0,37	0,20
	третья	0,22	0,31	0,40	0,29
Свинина в тушах и полутушах:					
третьей категории (жирная)	первая	0,06	0,16	0,24	0,10
	вторая	0,08	0,19	0,26	0,14
	третья	0,16	0,21	0,25	0,20
	первая	0,05	0,13	0,20	0,08
	вторая	0,07	0,15	0,21	0,11
	третья	0,12	0,15	0,20	0,17
субпродукты не блочные всех видов	первая	0,07	0,18	0,27	0,12
	вторая	0,09	0,21	0,30	0,16
	третья	0,19	0,26	0,33	0,23
2. Многоэтажные холодильники емкостью от 300 до 3 тысяч тонн, включительно, в процентах					
Говядина в полутушах, четвертинах и отрубях:					
первой категории	первая	0,06	0,14	0,22	0,10
	вторая	0,08	0,18	0,26	0,14
	третья	0,16	0,20	0,24	0,20
второй категории и тощая	первая	0,07	0,19	0,30	0,13
	вторая	0,10	0,22	0,32	0,18

	третья	0,20	0,25	0,32	0,24
Баранина и козлятина в тушах:					
первой категории	первая	0,07	0,18	0,30	0,13
	вторая	0,10	0,22	0,32	0,18
	третья	0,21	0,27	0,34	0,24
второй категории и тощая	первая	0,08	0,21	0,32	0,14
	вторая	0,11	0,25	0,35	0,19
	третья	0,22	0,30	0,37	0,27
Свинина в тушах и полутушах:					
третьей категории (жирная)	первая	0,06	0,15	0,22	0,10
	вторая	0,08	0,18	0,25	0,14
	третья	0,16	0,21	0,25	0,19
	первая	0,05	0,12	0,18	0,07
	вторая	0,07	0,14	0,20	0,10
	третья	0,12	0,15	0,20	0,16
субпродукты не блочные всех видов	первая	0,07	0,17	0,26	0,11
	вторая	0,09	0,20	0,28	0,15
	третья	0,19	0,24	0,31	0,22
3. Многоэтажные холодильники емкостью от 3 до 10 тысяч тонн, включительно, в процентах					
Говядина в полутушах, четвертинах и отрубях:					
первой категории	первая	0,04	0,11	0,18	0,08
	вторая	0,06	0,14	0,20	0,10
	третья	0,14	0,18	0,23	0,18
второй категории и тощая	первая	0,06	0,17	0,25	0,11
	вторая	0,09	0,20	0,27	0,15
	третья	0,17	0,23	0,29	0,22
Баранина и козлятина в тушах:					
первой категории	первая	0,05	0,18	0,27	0,12
	вторая	0,10	0,21	0,30	0,16
	третья	0,19	0,26	0,30	0,22
второй категории и тощая	первая	0,06	0,19	0,30	0,14
	вторая	0,11	0,22	0,32	0,18
	третья	0,20	0,28	0,32	0,26
Свинина в тушах и полутушах:					
третьей категории (жирная)	первая	0,05	0,13	0,21	0,10
	вторая	0,07	0,16	0,22	0,13
	третья	0,15	0,20	0,25	0,18
	первая	0,04	0,10	0,17	0,07
	вторая	0,05	0,14	0,16	0,10
	третья	0,12	0,15	0,19	0,14
субпродукты не блочные всех видов	первая	0,06	0,14	0,22	0,10
	вторая	0,08	0,18	0,25	0,14

	третья	0,16	0,22	0,27	0,19
4. Многоэтажные холодильники емкостью свыше 10 тысяч тонн, в процентах					
Говядина в полутушах, четвертинах и отрубях:					
первой категории	первая	0,04	0,10	0,17	0,07
	вторая	0,05	0,12	0,18	0,10
	третья	0,13	0,18	0,22	0,16
второй категории и тощая	первая	0,05	0,15	0,23	0,10
	вторая	0,08	0,18	0,25	0,14
	третья	0,15	0,22	0,26	0,19
Баранина и козлятина в тушах:					
первой категории	первая	0,05	0,16	0,25	0,10
	вторая	0,09	0,19	0,27	0,15
	третья	0,18	0,23	0,30	0,21
второй категории и тощая	первая	0,06	0,18	0,27	0,12
	вторая	0,10	0,22	0,30	0,17
	третья	0,19	0,26	0,32	0,23
Свинина в тушах и полутушах:					
третьей категории (жирная)	первая	0,04	0,13	0,19	0,09
	вторая	0,07	0,15	0,22	0,11
	третья	0,13	0,18	0,23	0,17
	первая	0,04	0,10	0,16	0,06
	вторая	0,05	0,12	0,18	0,10
	третья	0,11	0,14	0,18	0,14
субпродукты не блочные всех видов	первая	0,05	0,13	0,20	0,09
	вторая	0,07	0,16	0,22	0,12
	третья	0,14	0,18	0,24	0,17

Примечания:

1) к первой климатической группе относятся: Акмолинская, Костанайская, Павлодарская, Северо-Казахстанская, Восточно-Казахстанская области;

ко второй климатической группе относятся: Актюбинская, Западно-Казахстанская, Карагандинская, Мангистауская области;

к третьей климатической группе относятся: Алматинская, Атырауская, Жамбылская, Кызылординская, Туркестанская области;

2) нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи применяются при хранении замороженного мяса (говядина, свинина, баранина, козлятина) и субпродуктов не блочных всех видов убойных животных:

в камерах холодильников с батарейной и смешанной системой охлаждения;

в зависимости от емкости каждого отдельно стоящего холодильника, исчисляемой по камерам хранения только замороженных грузов;

3) при хранении в холодильниках замороженных:

конины, верблюжатины, мяса яков, буйволятины, телятины и ягнятины используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для говядины второй категории;

лося, оленя (марала), медведя - для говядины второй категории;

косули, сайгака - для баранины, козлятины второй категории;

дикого кабана - для свинины второй категории (мясная-молодняк);

4) нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи замороженного мяса и субпродуктов применяются при хранении в камерах холодильников с паспортной (проектной) температурой воздуха минус 15 градусов (Цельсия) и ниже;

при хранении замороженного мяса и субпродуктов в холодильниках с паспортной (проектной) температурой воздуха камеры выше минус 15 градусов (Цельсия), кроме холодильников емкостью менее 300 тонн, нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи увеличиваются по второму, третьему и четвертому кварталам на 15%;

5) в холодильниках емкостью менее 300 тонн нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи при хранении замороженного мяса и субпродуктов предусматриваются в первом квартале на 10%, во втором, третьем и четвертом кварталах на 25%;

6) при хранении замороженного мяса всех видов и категорий в камерах с ледяными экранами или при укрытии штабелей мяса тканями с нанесением ледяной глазури нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи уменьшаются на 20% во всех холодильниках, кроме одноэтажных с электрообогревом грунта;

7) при хранении замороженного мяса и субпродуктов в камерах с принудительной воздушной системой охлаждения предусматриваются нормы естественной убыли усушки, утряски, порчи во втором, третьем и четвертом кварталах на 15%.";

заголовок раздела 10 изложить в следующей редакции:

"Раздел 10. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи вырезки говяжьей и свиной в блоках при холодильной обработке";

заголовок раздела 11 изложить в следующей редакции:

"Раздел 11. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи вырезки говяжьей и свиной в блоках при хранении в охлажденном виде";

заголовок раздела 12 изложить в следующей редакции:

"Раздел 12. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи бескостного мяса и субпродуктов в блоках при замораживании";

заголовок раздела 13 изложить в следующей редакции:

"Раздел 13. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи мяса (говядина, свинина, баранина) на костях в блоках при замораживании";

заголовок раздела 14 изложить в следующей редакции:

"Раздел 14. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи шпика несоленого в блоках при замораживании";

заголовок раздела 15 изложить в следующей редакции:

"Раздел 15. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи шпика несоленого в блоках при хранении";

заголовок раздела 16 изложить в следующей редакции:

"Раздел 16. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи замороженных мяса и субпродуктов в блоках для хранения";

заголовок раздела 17 изложить в следующей редакции:

"Раздел 17. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи эндокринно-ферментного и специального сырья при замораживании";

заголовок раздела 18 изложить в следующей редакции:

"Раздел 18. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи при хранении замороженного эндокринно-ферментного и специального сырья, упакованного в полимерные пленки";

заголовок раздела 19 изложить в следующей редакции:

"Раздел 19. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи при хранении неупакованного в пакеты из полиэтиленовой пленки мороженого мяса птицы и кроликов";

заголовок раздела 20 изложить в следующей редакции:

"Раздел 20. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи при хранении упакованного в пакеты из полиэтиленовой пленки мороженого мяса птицы";

заголовок раздела 21 изложить в следующей редакции:

"Раздел 21. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи при хранении замороженного эндокринно-ферментного и специального сырья упакованного в пергамент";

заголовок раздела 22 изложить в следующей редакции:

"Раздел 22. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи пищевой цельной, дефибринированной, стабилизированной крови, плазмы (сыворотки) и форменных элементов крови в блоках, упакованных в полимерные пленки, при замораживании";

заголовок раздела 23 изложить в следующей редакции:

"Раздел 23. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи пищевой цельной, дефибринированной, стабилизированной крови, плазмы (сыворотки) и форменных элементов крови в блоках, упакованных в полимерные пленки, при хранении";

заголовок раздела 24 изложить в следующей редакции:

"Раздел 24. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи мяса в блоках при размораживании в камерах с паро-воздушной средой";

заголовок раздела 25 изложить в следующей редакции:

"Раздел 25. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи колбасных изделий и копченостей при хранении в камерах склада готовой продукции (баз, экспедиций) с воздушной системой охлаждения со сроком хранения до пяти суток";

заголовок раздела 26 изложить в следующей редакции:

"Раздел 26. Норма естественной убыли, усушки, утряски, порчи колбасных изделий и копченостей при хранении в камерах склада готовой продукции (баз, экспедиций) с воздушной системой охлаждения со сроком хранения свыше пяти суток";

раздел 27 изложить в следующей редакции:

"Раздел 27. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи колбасных изделий и копченостей при хранении в камерах холодильников"

Наименование продуктов	Срок хранения, суток	Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, в процентах, при температуре хранения					
		от минус 9 градусов до минус 7 градусов (Цельсия)			от минус 6 градусов до минус 1 градусов (Цельсия)		
		первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа	первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа
Колбасы и копчености							
Колбасы полукопченые, изготовленные в пределах области или края	1	0,40	0,40	0,40	0,32	0,32	0,32
	2	0,55	0,55	0,55	0,44	0,44	0,44
	3	0,70	0,70	0,70	0,56	0,56	0,56
	4	0,85	0,85	0,85	0,68	0,68	0,68
	5	1,00	1,00	1,00	0,80	0,80	0,80
	10	1,40	1,40	1,40	1,12	1,12	1,12
	15	1,60	1,60	1,60	1,28	1,28	1,28
	30	1,80	1,90	2,00	1,44	1,50	1,60
	45	1,90	2,10	2,30	1,52	1,60	1,84
	60	2,00	2,20	2,50	1,60	1,70	2,00
90	2,10	2,30	2,70	1,68	1,80	2,16	
Колбасы полукопченые, завезенные из других областей или краев	1	0,30	0,30	0,30	0,24	0,24	0,24
	2	0,45	0,45	0,45	0,36	0,36	0,36
	3	0,60	0,60	0,60	0,48	0,48	0,48
	4	0,70	0,70	0,70	0,56	0,56	0,56
	5	0,80	0,80	0,80	0,64	0,64	0,64
	10	1,10	1,15	1,30	0,88	0,94	1,04
	15	1,30	1,35	1,50	1,04	1,10	1,20
	30	1,60	1,65	1,80	1,28	1,34	1,44
	45	1,75	1,80	1,90	1,40	1,45	1,52
	60	1,85	1,90	2,00	1,48	1,53	1,60
90	1,90	1,95	2,10	1,52	1,58	1,68	
	1	0,13	0,13	0,13	0,10	0,10	0,10
	2	0,16	0,16	0,16	0,13	0,13	0,13
	3	0,19	0,19	0,19	0,15	0,15	0,15
	4	0,22	0,22	0,22	0,18	0,18	0,18
	5	0,25	0,25	0,25	0,20	0,20	0,20
	10	0,35	0,35	0,35	0,28	0,28	0,28

Колбасы варено-копченые	15	0,40	0,40	0,40	0,32	0,32	0,32
	30	0,50	0,50	0,50	0,40	0,40	0,40
	45	0,60	0,60	0,60	0,48	0,48	0,48
	60	0,70	0,70	0,70	0,56	0,56	0,56
	90	0,80	0,80	0,80	0,64	0,64	0,64
	120	0,90	0,90	0,90	0,72	0,72	0,72
Копчености сырокопченые, колбасы сырокопченые	1	0,10	0,11	0,14	0,08	0,09	0,11
	2	0,13	0,14	0,18	0,10	0,11	0,14
	3	0,15	0,16	0,22	0,12	0,13	0,18
	4	0,18	0,20	0,26	0,14	0,15	0,21
	5	0,20	0,22	0,30	0,16	0,18	0,24
	10	0,30	0,33	0,40	0,24	0,26	0,32
	15	0,40	0,44	0,50	0,32	0,35	0,40
	30	0,45	0,50	0,60	0,36	0,40	0,48
	60	0,50	0,55	0,80	0,40	0,48	0,64
	90	0,55	0,60	0,85	0,44	0,50	0,68
Шпик свиной	5	0,05	0,05	0,06	0,05	0,05	0,06
	15	0,10	0,11	0,12	0,10	0,11	0,12
	30	0,13	0,14	0,15	0,13	0,14	0,15
	60	0,15	0,16	0,17	0,15	0,16	0,17
	90	0,17	0,18	0,20	0,17	0,18	0,20

Примечания:

1) к первой климатической группе относятся: Акмолинская, Костанайская, Павлодарская, Северо-Казахстанская, Восточно-Казахстанская области;

ко второй климатической группе относятся: Актюбинская, Западно-Казахстанская, Карагандинская, Мангистауская области;

к третьей климатической группе относятся: Алматинская, Атырауская, Жамбылская, Кызылординская, Туркестанская области;

2) в случае хранения колбас полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и копченостей при температуре от 0 градусов (Цельсия) до 4 градусов (Цельсия) применяются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, установленные для температуры от минус 6 градусов (Цельсия) до минус 1 градус (Цельсия) в течение 30 суток и до 5 суток - для шпика свиного.";

заголовок раздела 28 изложить в следующей редакции:

"Раздел 28. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи полуфабрикатов при хранении в охлажденных помещениях (камерах экспедиций)";

заголовок раздела 29 изложить в следующей редакции:

"Раздел 29. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи неупакованного замороженного мяса при хранении в камерах с ледяными экранами в одноэтажных

холодильниках, первых и верхних этажей многоэтажных холодильников с температурой воздуха минус 25 градусов (Цельсия) и относительной влажностью не ниже 97 процентов";

заголовок раздела 30 изложить в следующей редакции:

"Раздел 30. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи неупакованного замороженного мяса при хранении в камерах с ледяными экранами, расположенных на средних этажах многоэтажных холодильников, с температурой воздуха минус 25 градусов (Цельсия) и относительной влажностью не ниже 97 процентов";

заголовок раздела 31 изложить в следующей редакции:

"Раздел 31. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи неупакованного замороженного мяса при хранении в камерах с ледяными экранами одноэтажных, первых и верхних этажей многоэтажных холодильников с температурой воздуха минус 18 градусов (Цельсия) и относительной влажностью не ниже 97 процентов";

заголовок раздела 32 изложить в следующей редакции:

"Раздел 32. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи неупакованного замороженного мяса при хранении в камерах с ледяными экранами, расположенных на средних этажах многоэтажных холодильников, с температурой воздуха минус 18 градусов (Цельсия) и относительной влажностью не ниже 97 процентов";

заголовок раздела 33 изложить в следующей редакции:

"Раздел 33. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи мяса и мясопродуктов при междугородних перевозках в авторефрижераторах";

заголовок раздела 34 изложить в следующей редакции:

"Раздел 34. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи мяса и мясопродуктов при перевозках автомобильным транспортом";

заголовок раздела 35 изложить в следующей редакции:

"Раздел 35. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи замороженного мяса при перевозках автомобильным транспортом";

заголовок раздела 36 изложить в следующей редакции:

"Раздел 36. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи мяса и мясопродуктов при перевозках в авторефрижераторах с азотной системой охлаждения";

заголовок раздела 37 изложить в следующей редакции:

"Раздел 37. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи массы мяса и мясопродуктов при перевозках в железнодорожных рефрижераторных вагонах, контейнерах";

заголовок раздела 38 изложить в следующей редакции:

"Раздел 38. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи колбас и копченостей при перевозках в железнодорожных рефрижераторных вагонах, контейнерах";

заголовок раздела 39 изложить в следующей редакции:

"Раздел 39. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи подмороженного мяса при перевозках в железнодорожных рефрижераторных вагонах, контейнерах";

заголовок раздела 40 изложить в следующей редакции:

"Раздел 40. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи мяса и мясопродуктов при перевозках водными видами транспорта (речной, морской)";

заголовок раздела 41 изложить в следующей редакции:

"Раздел 41. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи мяса и мясопродуктов при перевозках воздушным транспортом в районах, относящихся к первой климатической группе";

заголовок раздела 42 изложить в следующей редакции:

"Раздел 42. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи при хранении сливочного масла, упакованного монолитами в пергамент и пакеты – вкладыши из полимерных материалов";

заголовок раздела 43 изложить в следующей редакции:

"Раздел 43. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи творога за счет потерь массовой доли влаги (усушки) в покрытиях из дымовлагонепроницаемых полимерных пленок, предназначенных для хранения продуктов в замороженном состоянии, в зависимости от времени хранения и фактической массовой доли влаги продукта при приемке";

заголовок раздела 44 изложить в следующей редакции:

"Раздел 44. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи сыров жирных, полужирных и низкожирных за счет потерь массовой доли влаги (усушки) в парафиновом покрытии в зависимости от времени хранения и фактической массовой доли влаги при приемке";

заголовок раздела 45 изложить в следующей редакции:

"Раздел 45. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи сыров нежирных за счет потерь массовой доли влаги (усушки) в парафиновом покрытии в зависимости от времени хранения и фактической массовой доли влаги при приемке";

заголовок раздела 46 изложить в следующей редакции:

"Раздел 46. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи сыров жирных, полужирных и низкожирных за счет потери массовой доли влаги (усушки) в покрытиях из дымовлагонепроницаемых полимерных пленок (толщина пленки 45 - 75 микрометров), предназначенных для хранения продуктов в замороженном состоянии, в зависимости от времени хранения и фактической массовой доли влаги при приемке";

заголовок раздела 47 изложить в следующей редакции:

"Раздел 47. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи сыров нежирных за счет потерь массовой доли влаги (усушки) в покрытиях из дымовлагонепроницаемых

полимерных пленок (толщина пленки 45 - 75 микрометров), предназначенных для хранения продуктов в замороженном состоянии в зависимости от времени хранения и фактической массовой доли влаги при приемке";

заголовок раздела 48 изложить в следующей редакции:

"Раздел 48. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи зерна, продуктов его переработки, кормов и семян масличных культур при хранении";

раздел 49 изложить в следующей редакции:

"Раздел 49. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи массы столовых корнеплодов картофеля, плодовых и зеленых овощных культур разных сроков созревания при хранении"

Культура	Тип склада	Способ хранения	Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, в процентах											
			первая климатическая группа				вторая климатическая группа				третья климатическая группа			
			осень	зима	весна	лето	осень	зима	весна	лето	осень	зима	весна	лето
Столовые корнеплоды														
Морковь столовая:														
раннеспелая	с искусственным охлаждением	ящики, сетчатые мешки	1,1	0,8	0,8	1,5	1,2	1,1	1,1	1,8	1,3	1,0	1,0	1,8
среднеспелая		ящики, сетчатые мешки	0,9	0,6	0,6	1,3	1,0	0,7	0,7	1,4	1,1	0,8	0,8	1,6
позднеспелая		ящики, сетчатые мешки	0,8	0,5	0,5	1,2	0,9	0,6	0,6	1,3	1,0	0,7	0,7	1,5
молодая		ящики, пакеты и полиэтиленовая пленка				1,7				1,8				2,0
раннеспелая	без искусственного охлаждения	ящики, сетчатые мешки	2,2	1,1	1,1	2,3	2,4	1,3	1,3	2,5	2,7	1,3	1,3	2,8
среднеспелая		ящики, сетчатые мешки	2,0	0,9	0,9	2,1	2,2	1,0	1,0	2,3	2,5	1,1	1,1	2,6
позднеспелая		ящики, сетчатые мешки	1,9	0,8	0,8	2,0	2,1	0,9	0,9	2,2	2,4	1,0	1,0	2,5
Свекла столовая:														
раннеспелая	с искусственным охлаждением	ящики, сетчатые мешки	1,1	0,8	0,8	1,5	1,2	1,1	1,1	1,8	1,3	1,0	1,0	1,8
среднеспелая		ящики, сетчатые мешки	0,9	0,6	0,6	1,3	1,0	0,7	0,7	1,4	1,1	0,8	0,8	1,6
позднеспелая		ящики, сетчатые мешки	0,8	0,5	0,5	1,2	0,9	0,6	0,6	1,3	1,0	0,7	0,7	1,5
молодая		ящики, сетчатые мешки				1,7				1,8				2,0
раннеспелая		ящики, сетчатые мешки	2,2	1,1	1,1	2,3	2,4	1,3	1,3	2,5	2,7	1,3	1,3	2,8
среднеспелая		раннеспелая	2,0	0,9	0,9	2,1	2,2	1,0	1,0	2,3	2,5	1,1	1,1	2,6

позднеспелая	б е з	среднеспелая	1,9	0,8	0,8	2,0	2,1	0,9	0,9	2,2	2,4	1,0	1,0	2,5
молодая	искусственного охлаждения	позднеспелая				2,4				2,6				2,9
Редис:														
раннеспелый	с искусственным охлаждением	ящики	0,9	0,6	0,9	1,0	1,0	0,6	1,0	1,1	1,1	0,7	1,1	1,2
		пакеты из пленки	0,7	0,6	0,7	0,8	0,8	0,6	0,8	0,9	0,9	0,7	0,9	1,0
среднеспелый		ящики	0,8	0,5	0,8	0,8	0,9	0,5	0,9	1,0	1,0	0,6	1,0	1,1
		пакеты из пленки	0,6	0,5	0,6	0,7	0,7	0,5	0,7	0,8	0,8	0,6	0,8	0,9
среднепоздний и позднеспелый		ящики	0,7	0,4	0,7	0,8	0,8	0,4	0,8	0,9	0,9	0,5	0,9	1,0
		пакеты из пленки	0,5	0,4	0,5	0,6	0,6	0,4	0,6	0,7	0,7	0,5	0,7	0,8
раннеспелый	б е з искусственного охлаждения	ящики	1,3	0,7	1,3	1,3	1,4	0,8	1,4	1,4	1,6	0,9	1,6	1,6
		пакеты из пленки	1,1	0,7	1,2	1,2	1,2	0,8	1,3	1,3	1,4	0,9	1,5	1,5
среднеспелый		ящики	1,2	0,6	1,2	1,2	1,3	0,7	1,3	1,3	1,5	0,8	1,5	1,5
		пакеты из пленки	1,0	0,6	1,1	1,1	1,1	0,7	1,2	1,2	1,3	0,8	1,4	1,4
среднепоздний и позднеспелый		ящики	1,1	0,5	1,1	1,1	1,2	0,6	1,2	1,2	1,4	0,7	1,4	1,4
		пакеты из пленки	0,9	0,5	1,0	1,0	1,0	0,6	1,1	1,1	1,2	0,7	1,3	1,3
Редька:														
раннеспелый	с искусственным охлаждением	ящики, сетчатые мешки	1,0	0,7	0,7	1,4	1,1	0,8	0,8	1,5	1,2	0,9	0,9	1,7
		пакеты из пленки,	0,8	0,6	0,6	1,2	0,9	0,7	0,7	1,3	1,1	0,8	0,8	1,4
среднеспелый		ящики	0,9	0,7	0,7	1,3	1,0	0,8	0,8	1,3	1,1	0,9	0,9	1,5
		пакеты из пленки	0,8	0,6	0,6	1,2	0,9	0,7	0,7	1,3	1,1	0,8	0,8	1,4
среднепоздний и позднеспелый		ящики, сетчатые мешки	0,8	0,5	0,5	1,2	0,9	0,6	0,6	1,3	1,0	0,7	0,7	1,5
		пакеты из пленки	0,6	0,4	0,4	1,0	0,7	0,5	0,5	0,5	0,9	0,6	0,6	1,2
Репка:														
раннеспелая	с искусственным охлаждением	ящики, сетчатые мешки	1,3	0,8	0,9	1,7	1,4	1,0	1,0	1,8	1,3	1,1	1,2	1,9
среднеспелая		ящики, сетчатые мешки	1,1	0,7	0,8	1,3	1,3	0,9	0,9	1,5	1,3	1,1	1,1	1,7
среднепоздняя и позднеспелая		ящики, сетчатые мешки	0,8	0,5	0,6	1,2	0,9	0,6	0,6	1,3	1,0	0,7	0,7	1,5
молодая		ящики				1,8				2,0				1,9
		пакеты из пленки				1,6				1,8				1,6
раннеспелая		ящики, сетчатые мешки	2,2	1,0	1,1	2,3	2,3	1,1	1,1	2,4	2,6	1,3	1,2	2,8

	для плодов молочной степени спелости)	ящ и ки с полиэтиленовым вкладышем			0,9				0,9					0,9	
продленного	с искусственным охлаждением	ящ и ки с полиэтиленовым вкладышем и без них	1,1	0,9	0,8	1,1	1,1	0,8	0,8	1,2					
	б е з искусственного охлаждения (для плодов молочной степени спелости)	ящ и ки	1,3	1,1	1,0	1,3	1,3	1,0	1,0	1,4					
		ящ и ки с полиэтиленовым вкладышем	1,2	1,0	0,9	1,2	1,2	0,9	0,9	1,3					
Огурец															
открытого грунта	с искусственным охлаждением	ящ и ки						0,9	0,5	0,5	1,0	1,0	0,6	0,6	1,2
		полимерные мешки и пакеты						0,8	0,4	0,4	0,9	0,9	0,5	0,5	1,0
	б е з искусственного охлаждения	ящ и ки						1,5	0,8	0,8	1,8	1,7	0,9	0,9	2,1
		полимерные мешки и пакеты						1,3	0,6	0,6	0,8	1,5	0,7	0,7	0,9
культурооборотов защищенного грунта:															
весенне-летнего	с искусственным охлаждением	ящ и ки			0,5	0,9			0,5	1,0					
		полимерные мешки и пакеты			0,4	0,8			0,4	0,9					
	б е з искусственного охлаждения	ящ и ки			0,7	1,6			0,8	1,8					
		полимерные мешки и пакеты			0,5	0,7			0,6	0,8					
летне-осеннего	с искусственным охлаждением	ящ и ки	0,7		0,8	1,8			1,0	1,1				1,2	
		полимерные мешки и пакеты	0,7		0,8	0,9			0,9	0,8				1,0	
	б е з искусственного охлаждения	ящ и ки	1,5		1,5	1,6			1,7	1,6				2,0	
		ящ и ки	1,2		0,7	1,2			0,9	1,6				1,0	
зимне-весеннего	с искусственным охлаждением	ящ и ки		0,7	0,8			0,8	0,8			0,9	0,8		
		полимерные мешки и пакеты		0,7	0,6			0,7	0,6			0,6	0,6		
	б е з искусственного охлаждения	ящ и ки		1,0	0,9			1,0	1,1			1,0	1,1		
		полимерные мешки и пакеты		0,7	0,8			0,9	0,9			0,6	0,6		
продленного	с искусственным охлаждением	ящ и ки	0,9	0,7	0,8	1,0	1,0	0,8	0,8	1,2					
		полимерные мешки и пакеты	0,9	0,7	0,6	1,0	1,1	0,7	0,6	1,1					
	б е з искусственного охлаждения	ящ и ки	1,7	1,0	0,9	1,7	1,8	1,0	1,1	1,9					
		полимерные мешки и пакеты	1,4	0,7	0,8	0,9	1,4	0,9	0,9	1,1					

	б е з искусственного охлаждения	я щ и к и и сетчатые мешки	1,7	0,8	0,8	1,9	1,8	0,8	0,8	2,1					
		я щ и к и с полиэтиленовым вкладышем	1,3	0,8	0,8	1,5	1,4	0,8	0,8	1,6					
Баклажан															
открытого грунта	с искусственным охлаждением	я щ и к и и сетчатые мешки									1,0	0,5	0,5	0,9	
		я щ и к и с полиэтиленовым вкладышем									0,9	0,5	0,5	0,8	
	б е з искусственного охлаждения	я щ и к и и сетчатые мешки										1,7	0,6	0,6	2,1
		я щ и к и с полиэтиленовым вкладышем										1,3	0,6	0,6	1,5
культурооборотов защищенного грунта:															
весенне-летнего	с искусственным охлаждением	я щ и к и и сетчатые мешки			0,4	0,7				0,4	0,8				
		я щ и к и с полиэтиленовым вкладышем			0,4	0,6				0,4	0,7				
	б е з искусственного охлаждения	я щ и к и и сетчатые мешки				0,5	1,6				0,5	1,8			
		я щ и к и с полиэтиленовым вкладышем				0,5	1,2				0,5	1,3			
летне-осеннего	с искусственным охлаждением	я щ и к и и сетчатые мешки	1,0			0,9	1,1			1,0	1,2			0,9	
		я щ и к и с полиэтиленовым вкладышем	0,9			0,8	1,0			0,9	1,1			1,0	
	б е з искусственного охлаждения	я щ и к и и сетчатые мешки	1,6			1,8	1,7				2,0	1,9			2,3
		я щ и к и с полиэтиленовым вкладышем	1,2			1,4	1,3				1,5	1,5			1,7
продленного	с искусственным охлаждением	я щ и к и и сетчатые мешки	1,1	0,7	0,7	1,0	1,2	0,7	0,7	1,1					
		я щ и к и с полиэтиленовым вкладышем	1,0	0,7	0,7	0,9	1,1	0,7	0,7	1,0					
	б е з искусственного охлаждения	я щ и к и и сетчатые мешки	1,7	0,8	0,8	1,9	1,8	0,8	0,8	2,1					
		я щ и к и с полиэтиленовым вкладышем	1,3	0,8	0,8	1,5	1,4	0,8	0,8	1,6					
Зеленые культуры (открытого и защищенного грунтов)															

Салат, укроп, петрушка, базилик, сельдерей, любисток, щавель, эстрагон, чабер, горчица салатная, кресс-салат, кориандр, лук зеленый	с искусственным охлаждением	ящики	1,5	0,8	0,9	1,5	1,6	0,9	1,0	1,6	1,8	1,0	1,2	1,2
		я щ и к и с полиэтиленовым вкладышем	1,4	0,7	0,8	1,4	1,5	0,8	0,9	1,5	1,7	0,9	1,0	1,7
		п а к е т ы полиэтиленовые	1,3	0,6	0,7	1,3	1,4	0,7	0,8	1,4	1,6	0,8	0,9	1,6
	б е з искусственного охлаждения	ящики	2,2	1,1	1,3	2,2	2,4	1,2	1,4	2,4	2,8	1,4	1,6	2,8
		я щ и к и с полиэтиленовым вкладышем	2,0	0,9	1,1	2,0	2,2	1,0	1,2	2,2	2,5	1,2	1,4	2,5
		п а к е т ы полиэтиленовые	1,9	0,9	1,0	1,9	2,1	1,0	1,1	2,1	2,4	1,2	1,3	2,4

Примечание:

к первой климатической группе относятся: Акмолинская, Костанайская, Павлодарская, Северо-Казахстанская, Восточно-Казахстанская области;

ко второй климатической группе относятся: Актюбинская, Западно-Казахстанская, Карагандинская, Мангистауская области;

к третьей климатической группе относятся: Алматинская, Атырауская, Жамбылская, Кызылординская, Туркестанская области.";

дополнить разделом 50 следующего содержания:

"Раздел 50. Нормы естественной убыли, насечки, боя яиц при производстве

Показатели	Кросс (порода) птицы		
	Белый	Коричневый	Кремовый
Насечка, бой, тек яиц,%	4	5	4

".

2. Департаменту производства и переработки животноводческой продукции Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан в установленном законодательством порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан" для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа направление его копии на официальное опубликование в периодические печатные издания;

4) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан после его официального опубликования.

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

*Министр сельского хозяйства
Республики Казахстан*

С. Омаров

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан»
Министерства юстиции Республики Казахстан