

**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 19 ноября 2021 года № 1194. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 22 ноября 2021 года № 25300

      Примечание ИЗПИ!

      Порядок введения настоящего приказа см. п. 3.

      ПРИКАЗЫВАЮ:

      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" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 10461) следующие изменения:

      преамбулу приказа изложить в следующей редакции:

      "В соответствии с подпунктом 5) пункта 2 статьи 4 Закона Республики Казахстан "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции" **ПРИКАЗЫВАЮ**:";

      перечень необходимых сведений для паспорта производства этилового спирта и алкогольной продукции, утвержденный указанным приказом, изложить в новой редакции согласно приложению к настоящему приказу.

      2. Комитету государственных доходов Министерства финансов Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

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

      2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства финансов Республики Казахстан;

      3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Департамент юридической службы Министерства финансов Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

      3. Настоящий приказ вводится в действие с 1 января 2022 года и подлежит официальному опубликованию.

|  |  |
| --- | --- |
| *Министр финансов*  *Республики Казахстан* | *Е. Жамаубаев* |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение к приказу Министра финансов Республики Казахстан от 19 ноября 2021 года № 1194 |
|  | Утвержден приказом Министра финансов Республики Казахстан от 11 февраля 2015 года № 82 |

**Перечень необходимых сведений для паспорта производства этилового спирта и алкогольной продукции**

      1. В паспорте производства этилового спирта и алкогольной продукции (далее – паспорт), разработанном и утвержденном производителем этилового спирта и алкогольной продукции (далее – производитель) и подписанном руководителем, либо уполномоченным им лицом, содержатся следующие сведения:

      1) наименование производителя (юридического лица или индивидуального предпринимателя);

      2) номер и дату выдачи свидетельства\* или справки о государственной регистрации (перерегистрации) юридического лица, наименование органа, выдавшего свидетельство или справку;

      3) юридический адрес производителя;

      4) данные руководителя производителя (при наличии у производителя руководителя производства отразить его данные (фамилию, имя, отчество (при его наличии), служебный номер телефона и факса);

      5) место осуществления деятельности производителя (месторасположение производства, почтовый адрес, электронный адрес (при наличии);

      6) ИИН – индивидуальный идентификационный номер/БИН – бизнес-идентификационный номер;

      7) наименование обслуживаемого банка, расчетный счет, индивидуальный идентификационный код (ИИК);

      8) форма собственности;

      9) государственная регистрации прав на недвижимое имущество;

      10) железнодорожные реквизиты производителя;

      11) год ввода производства в эксплуатацию, при проведении реконструкции (дата);

      12) генеральный план производства с экспликацией зданий и сооружений (в виде приложения к паспорту);

      13) общую площадь территории производства;

      14) площадь зданий и сооружений;

      15) виды выпускаемого спирта;

      16) ассортимент выпускаемой продукции;

      17) технологическую схему производства этилового спирта и алкогольной продукции;

      18) перечень основного технологического оборудования по цехам и участкам при производстве этилового спирта и алкогольной продукции;

      19) о спиртохранилище (открытого или закрытого типа);

      20) по технохимическому контролю производства этилового спирта и алкогольной продукции;

      21) о расходе основного сырья и вспомогательных материалов при производстве этилового спирта и алкогольной продукции;

      22) о складских помещениях при производстве этилового спирта и алкогольной продукции;

      23) о метрологическом обеспечении производства этилового спирта и алкогольной продукции;

      24) об инженерном обеспечении производства этилового спирта и алкогольной продукции.

      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 эфироальдегидной фракции, дата юстировки, передача информации в режиме реального времени уполномоченному государственному органу в сфере регулирования производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции об объемах выработки в готовом продукте);

      сливное отделение (хранение эфироальдегидной 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, эфироальдегидная фракция, сивушные масла);

      перегонка вина наливом на дистиллят (скорость сгонки, контроль за прозрачностью спирта, температурой, крепостью и органолептическим качеством);

      при перегонке вина наливом на дистиллят: наименование применяемой установки и оборудования, их тип, марка, количество, производительность, завод-изготовитель, год выпуска и ввода;

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

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

      3) при производстве водок, водок особых, водок с защищенным наименованием места происхождения товара, водок медовых, водок виноградных, водок фруктовых, ликероводочных изделий и спиртных напитков, 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 государственному органу в сфере регулирования производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции об объемах выработки в готовом продукте;

      способ упаковки;

      4) при производстве вина наливом и винодельческой продукции:

      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 вина наливом (схемы обработки, защитное покрытие внутренней поверхности емкости);

      введение вторичного брожения;

      хранение вина наливом (условия и режим хранения, защитное покрытие внутренней поверхности емкости);

      способ розлива и упаковки винодельческой продукции;

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

      5) при производстве пивоваренной продукции:

      применяемый способ и режим затирания солода;

      схема задачи хмеля и хмелепродуктов при производстве пивоваренной продукции;

      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 пивоваренной продукции;

      в форфасах;

      пастеризация пивоваренной продукции 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);

      6) при производстве медоваренной продукции и слабоалкогольной продукции:

      перерабатываемое сырье;

      транспортирование сырья (используемая тара, специализированный транспорт);

      приемка и взвешивание сырья;

      переработка сырья (время между сбором и переработкой сырья, сортировка сырья);

      подготовка сусла (внесение расчетного количества сырья в соответствии с рецептурой, водоподготовка);

      подготовка чистой культуры дрожжей;

      способы брожения (температурный режим, количество дней брожения, защитное покрытие внутренней поверхности емкости);

      способы спиртования;

      снятие с осадка;

      отбор сусла по фракциям;

      способы осветления сусла (охлаждение, сульфитация, центрифугирование, обработка бентонитом, использование ферментных препаратов, фильтрация);

      обработка (схемы обработки, защитное покрытие внутренней поверхности емкости);

      введение вторичного брожения, дображивание;

      хранение (условия и режим хранения, защитное покрытие внутренней поверхности емкости);

      способ розлива и упаковки продукции;

      транспортировка продукции (условия и температурный режим).

      3. В перечне основного технологического оборудования по цехам и участкам при производстве этилового спирта указываются:

      1) при приемке и подработке сырья – наименование, тип, марка платформенных весов, силоса, сборника мелассы, воздушно-ситового сепаратора, магнитного сепаратора, камнеотделителя, нории, систем противопожарной безопасности (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и год ввода в эксплуатацию, устройство для местного обогрева (при переработке мелассы);

      2) в варочном отделении – наименование, тип, марка дробилки, агрегата разваривания, осахаривателя, разведение и приготовление ферментов, контактной головки, стерилизатора сусла (при переработке мелассы), теплообменника для охлаждения осахаренного сусла (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию);

      3) в бродильном отделении – наименование, тип, марка бродильных чанов, передаточного резервуара, дрожжанки или дрожжегенераторы (при переработке мелассы), спиртоловушки, насоса, приточно-вытяжного вентилятора (производительность, емкость, количество, завод-изготовитель, год, выпуска и год ввода в эксплуатацию, устройство для охлаждения);

      4) в брагоректификационном или бражном (при производстве мелассы) отделении – наименование, тип, марка бражной, эпюрационной и ректификационной колонны, рассиропника (при переработке мелассы) бардоотводчика, дефлегматоров, конденсаторов, колонны для разгонки эфироальдегидной фракции, спиртоловушки, пеноловушки (при переработке мелассы) холодильника головной фракции, фонаря смотрового, ротаметров, расходомера стеклянного для непастеризованного спирта, спиртоизмеряющих аппаратов, насосов (производительность, количество, диаметр (миллиметр (мм), тип и количество тарелок, поверхность теплообмена (метр квадратный (м2), завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию;

      5) в сливном отделении – спиртоприемники основные и дополнительные, тип (вертикальный, горизонтальный) мерника для спирта технического стационарного первого класса, наличие сборщика для слива спирта с коммуникацией, насоса вихревого самовсасывающего, резервуаров для хранения эфироальдегидной фракции и сивушного масла, датчика паров спирта, дыхательного клапана, огнепреградителя на газовой коммуникации, вентиляторов (производительность, емкость (вместимость), количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию), заземления (дата замера).

      4. В перечне основного технологического оборудования по цехам и участкам при производстве водок, водок особых, водок с защищенным наименованием места происхождения товара, водок медовых, водок виноградных, водок фруктовых, ликероводочных изделий и спиртных напитков указываются:

      1) в цехе приготовления продукции – наименование, тип, марка емкости для водно-спиртовой смеси, купажного, напорного, доводного чанов, колероварки, песочника грубой и тонкой очистки, угольной колонки, ротаметра, фильтр-пресса, аламбика, насоса, дополнительные фильтра (количество, производительность, завод-изготовитель, емкость (в декалитрах (дал), диаметр и высота (в мм), год замера);

      2) в цехе розлива – тип, марка бутыломоечной машины, устройства для ополаскивания новых стеклобутылок, автомата расфасовочного, автомата укупорочного, бракеража бутылок, автомата этикетировочного, автомата для наклейки учетно-контрольных марок, термоусадочного устройства, автомата выемки бутылок из тары, автомата для укладки бутылок в тару, устройство для обандероливания бутылок полимерной пленкой, (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию), контрольные приборы учета объемов производства (наименование, количество, номер абонента, источник бесперебойного питания). При использовании моноблока для розлива и укупорки продукции в потребительскую тару его характеристика (наименование, количество, номер абонента, источник бесперебойного питания).

      5. В перечне основного технологического оборудования по цехам и участкам при производстве вина наливом и винодельческой продукции указывается:

      1) при переработке сырья – наименование, тип, марка весов, бункера, дробилки, насоса, стекателя, пресса, транспортера (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и год ввода в эксплуатацию);

      2) в отделении отстоя и брожения – наименование, тип, марка емкости для отстоя, емкости для брожения с защитным внутренним покрытием, дрожжанок, сульфодозатора, насоса (вместимость, производительность, количество, завод-изготовитель, год ввода в эксплуатацию и замера, обеспеченность шпунт аппаратами танков);

      3) по винохранилищу – наименование, тип, марка емкости для хранения вина наливом и винодельческой продукции с защитным внутренним покрытием, пастеризатора, насоса, фильтр-пресса (вместимость, производительность, тип, марка, поверхности (метр кубический (м3) количество, завод-изготовитель, год замера, обеспеченность шпунт аппаратами танков);

      4) наименование устройств и приборов, обеспечивающее в винохранилище требуемый режим хранения продукции;

      5) в цехе розлива – тип, марка бутылкомоечной машины, автомата расфасовочного, сатуратора, автомата укупорочного, бракеража бутылок, автомата этикетировочного, автомата для наклейки учетно-контрольных марок, автомата выемки бутылок из тары, автомата для укладки бутылок в тару, термоусадочного устройства (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию), контрольные приборы учета объемов производства (наименование, количество, номер абонента, источник бесперебойного питания, режим работы, ведение журнала, количество и оттиск наложенных пломб). При использовании моноблока для розлива и укупорки продукции в потребительскую тару его характеристика (наименование, количество, номер абонента, источник бесперебойного питания).

      6. В перечне основного технологического оборудования по цехам и участкам при производстве пивоваренной продукции указывается:

      1) в варочном отделении – наименование, тип, марка дробилки, заторного (отварного) чана, фильтров, сусловарочного котла, теплообменника, гидроциклона, хмелецедильника, полировочной машины, емкости для дробленного солода (вместимость, 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 стеклобутылки, 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).

      7. В перечне основного технологического оборудования по цехам и участкам при производстве медоваренной продукции и слабоалкогольной продукции указывается:

      1) при переработке сырья – наименование, тип, марка весов, бункера, емкость, дробилки, насоса, стекателя, пресса, транспортера (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и год ввода в эксплуатацию);

      2) в отделении отстоя и брожения – наименование, тип, марка емкости для отстоя, емкости для брожения с защитным внутренним покрытием, дрожжанок, сульфодозатора, насоса (вместимость, производительность, количество, завод-изготовитель, год ввода в эксплуатацию и замера, обеспеченность шпунт аппаратами танков);

      3) по хранилищу – наименование, тип, марка емкости для хранения продукции, с защитным внутренним покрытием, пастеризатора, насоса, фильтр-пресса (вместимость, производительность, тип, марка, поверхности (м3) количество, завод-изготовитель, год замера, обеспеченность шпунт аппаратами танков);

      4) наименование устройств и приборов, обеспечивающее в хранилище требуемый режим температуры хранения продукции;

      5) в цехе розлива – тип, марка бутылкомоечной машины, автомата расфасовочного, сатуратора, автомата укупорочного, бракеража бутылок, автомата этикетировочного, автомата для наклейки учетно-контрольных марок, термоусадочного устройства (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию), контрольные приборы учета объемов производства (наименование, количество, номер абонента, источник бесперебойного питания, режим работы, ведение журнала, количество и оттиск наложенных пломб). При использовании моноблока для розлива и укупорки продукции в потребительскую тару его характеристика (наименование, количество, номер абонента, источник бесперебойного питания).

      8. В описании спиртохранилища (открытого или закрытого типа) отражаются сведения о спиртоприемном отделении и хранилище спирта.

      В сведениях о спиртоприемном отделении указывается наличие:

      1) мерника для спирта технического стационарного 1 класса (тип, марка, вместимость, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию);

      2) два поверенных термометра в мернике;

      3) насоса вихревого самовсасывающего для перекачки спирта (тип, марка, производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию);

      4) вентилятора, обеспечивающего механическую вентиляцию;

      5) вентилятора, обеспечивающего восьмикратную вентиляцию;

      6) заземления (дата замера);

      7) перегородки, отделяющей спиртоприемное отделение от хранилища спирта;

      8) средств пожаротушения.

      В сведениях о хранилище спирта указывается наличие:

      1) резервуаров для хранения спирта (вместимость, количество, год замера);

      2) площадки для обслуживания резервуаров;

      3) устройств и документов для замера спирта в резервуарах;

      4) средств автоматической сигнализации предельного уровня спирта в резервуарах;

      5) орошения резервуаров;

      6) датчика паров спирта;

      7) дыхательного клапана и огнепреградителя на газовой коммуникации;

      8) вентилятора, обеспечивающего механическую вентиляцию;

      9) вентилятора, обеспечивающего восьмикратную вентиляцию;

      10) заземления (дата замера);

      11) молниеотвода;

      12) резервного (эвакуационного) выхода;

      13) контруклона пола;

      14) приемка для сбора, пролитого спирта;

      15) легкосбрасываемой кровли (только для закрытого типа), за исключением хранилища дистиллята;

      16) средств пожаротушения;

      17) пожарно-охранной сигнализации;

      18) обваловки и асфальтирования площадки (только для открытого типа);

      19) железнения пола.

      9. В описании технохимического контроля производства отражаются сведения о производственной лаборатории, перечне проводимых анализов и используемых нормативных документов и технической документации:

      1) аттестационное свидетельство производственной лаборатории (номер, дата, орган его выдавший, срок действия);

      2) номенклатура сырья и готовой продукции, подлежащей аналитическому контролю;

      3) наличие и наименование утвержденных технологических инструкций;

      4) перечень проводимых анализов:

      при производстве этилового спирта-сырья (зерновых культур и патоки), солода, солодового молочка, дрожжей, сусла, бражки, спирта, барды, эфироальдегидной фракции, сивушного масла, вспомогательных материалов, воды;

      при производстве водок, водок особых, водок с защищенным наименованием места происхождения товара, водок медовых, водок виноградных, водок фруктовых, ликероводочных изделий и спиртных напитков – воды, спирта, водноспиртовой смеси, ингредиентов и другого вспомогательного материала, активированного угля, ароматных спиртов, готовой продукции, неисправимого брака;

      при производстве вина наливом и винодельческой продукции – сырья, сусла, дрожжей, вина наливом и винодельческой продукции, вспомогательного материала, отходов производства, воды, спирта, готовой продукции;

      при производстве пивоваренной продукции – сырья, солода и несоложенных материалов, хмеля, хмелевого продукта, сусла, дрожжей, вспомогательного материала, воды, готовой продукции;

      при производстве медоваренной продукции и слабоалкогольной продукции – сырья, несоложенных материалов, меда, сусла, дрожжей, вспомогательного материала, воды, готовой продукции;

      5) наличие нормативно-технической документации;

      6) наличие договора с аккредитованной лабораторией на проведение технохимического контроля (наименование, срок действия).

      10. В сведениях о расходе основного сырья и вспомогательных материалов при производстве этилового спирта и дистиллята указываются:

      1) выход спирта из тонны условного крахмала перерабатываемого сырья по культурам (в дал/тонн):

      кукуруза;

      пшеница;

      просо;

      рожь;

      ячмень;

      овес;

      2) выход спирта при переработке мелассы (в дал/тонн условного крахмала);

      3) выход этилового спирта (дистиллята), выработанного из вина наливом путем прямой или двойной перегонки;

      4) расход зерна на приготовление солода по видам культур (в процентах к массе перерабатываемого условного крахмала сырья, включая условный крахмал солода):

      зерно;

      овес;

      сорго;

      рис;

      5) расход ферментных препаратов при полной замене солода по видам (в литрах/1000 дал спирта): амилосубтилин, глюковамарин, сансупер, термомил;

      6) расход вина наливом;

      7) выход углекислоты (в килограмм (кг) /1000 дал спирта);

      8) выход барды (в литрах/1000 дал спирта);

      9) выход эфироальдегидной фракции (в дал/1000 дал спирта);

      10) выход сивушного масла (в дал/1000 дал спирта);

      11) расход кислоты серной (кг/1000 дал спирта);

      12) расход кислоты ортофосфорной, 70 процентов (кг/1000 дал спирта);

      13) расход диаммоний фосфата (кг/1000 дал спирта);

      14) расход карбамида (кг/1000 дал спирта);

      15) расход формалина (кг/1000 дал спирта);

      16) расход извести хлорной (кг/1000 дал спирта);

      17) расход соды каустической (кг/1000 дал спирта);

      18) расход теплоэнергии за прошедший год (гигакалорий (гкал)/1000 дал спирта);

      19) расход электроэнергии за прошедший год (киловатт-час (квт-час)/1000 дал спирта);

      20) расход воды за прошедший год (м3/1000 дал спирта).

      11. В сведениях о расходе основного сырья и вспомогательных материалов при производстве водок, водок особых, водок с защищенным наименованием места происхождения товара, водок медовых, водок виноградных, водок фруктовых, ликероводочных изделий и спиртных напитков указываются:

      1) расход спирта в производстве водок, водок особых, водок с защищенным наименованием места происхождения товара, водок медовых, водок виноградных, водок фруктовых, ликероводочных изделий и спиртных напитков (дал безводного спирта/1000 дал);

      2) потери спирта при производстве водок, водок особых, водок с защищенным наименованием места происхождения товара, водок медовых, водок виноградных, водок фруктовых, ликероводочных изделий и спиртных напитков на внутренний рынок, разливаемых по объему и уровню (в процентах от количества спирта в готовой продукции);

      3) потери спирта при производстве ароматных спиртов (в процентах к количеству спирта, взятому на залив);

      4) потери спирта при выпарке неисправимого брака (в процентах к количеству спирта, содержащегося в отгоне);

      5) потери продукции в цехах разлива и складах готовых изделий (в процентах к безводному спирту, содержащемуся в готовой продукции);

      6) потери (бой) стеклянных бутылок (в процентах к количеству принятых бутылок плюс отпущенных, деленное на два);

      7) потери продукции при транспортировании (в процентах к отгруженному количеству);

      8) потери этикеток, кольереток и контрэтикеток (в процентах от количества бутылок с готовыми изделиями);

      9) расход теплоэнергии (среднегодовой в гкал/1000 дал продукции);

      10) расход электроэнергии (среднегодовой в квт-час/1000 дал продукции);

      11) расход воды (среднегодовой в м3/1000 дал продукции).

      12. В сведениях о расходе основного сырья и вспомогательных материалов при производстве вина наливом и винодельческой продукции указываются:

      1) переработка сырья (в процентах к массе): винограда на сусло;

      гребней на сусло;

      утилизируемых материалов;

      2) потери спирта (снижение спиртуозности) в винах наливом (объемных в процентах):

      при технологической обработке крепленных вин наливом (без термической обработки), включая купаж и розлив;

      плодово-ягодных вин наливом, приготовленных из сброженно спиртованных соков, включая купаж и розлив;

      при хранении вин наливом за год;

      3) потери вин наливом при технологической обработке (в процентах к количеству (объему) вин наливом, поступившего на данную операцию):

      при переливке (перекачке);

      при перемешивании: купаже, эгализации, спиртовании, оклейке; при фильтрации: впитывание винодельческой продукции фильтркартоном, впитывание винодельческой продукции фильтрватой, впитывание винодельческой продукции диатомитом;

      при термической обработке (теплом или холодом): в потоке без выдержки, в потоке с последующей выдержкой до 10 суток;

      4) потери винодельческой продукции при розливе (в процентах к количеству (объему) винодельческой продукции, поступившего на данную операцию):

      горячий розлив;

      пастеризация в бутылке;

      отделка и передача в склад готовой продукции;

      хранение на складе готовой продукции;

      5) потери спирта при получении дистиллята при перегонке вин наливом на аппаратах (в процентах к количеству безводного спирта, содержащегося в винах наливом);

      6) потери (бой) стеклянных бутылок (в процентах к количеству принятых бутылок плюс отпущенных, деленное на два):

      при хранении;

      при обработке в тарных цехах;

      при предварительной мойке сильно загрязненных бутылок;

      при внутрискладском транспортировании, хранении и погрузке в автомашины;

      7) потери (бой) стеклянных бутылок (в процентах к количеству бутылок, поступивших в производство) при:

      мойке;

      розливе;

      укупорке;

      оформлении;

      укладки в ящики и передаче в склад готовой продукции;

      8) потери продукции при транспортировании (в процентах к отгруженному количеству);

      9) потери этикеток, кольереток, контрэтикеток и колпачков (в процентах от количества бутылок с готовыми изделиями);

      10) расход теплоэнергии (среднегодовой гкал/тысяч (тыс.) дал продукции);

      11) расход электроэнергии (среднегодовой в квт-час/тыс. дал продукции);

      12) расход воды (среднегодовой в тыс.м3/тыс. дал продукции).

      13. В сведениях о расходе основного сырья и вспомогательных материалов при производстве пивоваренной продукции указываются:

      1) расход сырья на выработку пивоваренной продукции (кг/1000 дал):

      солода;

      несоложенных материалов;

      сахара-сырца;

      2) потери экстракта в дробине (в процентах);

      3) потери (бой) бутылок при розливе пивоваренной продукции (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 пивоваренной продукции 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 пивоваренной продукции в пастеризаторах (в процентах);

      11) расход теплоэнергии (среднегодовой в гкал/1000 дал пивоваренной продукции);

      12) расход электроэнергии (среднегодовой в квт-час/1000 дал пивоваренной продукции);

      13) расход воды (среднегодовой в тыс.м3/1000 дал пивоваренной продукции).

      14. В сведениях о расходе основного сырья и вспомогательных материалов при производстве медоваренной продукции и слабоалкогольной продукции указываются:

      1) расход сырья на выработку продукции (кг/1000 дал):

      сырья;

      несоложенных материалов;

      сахара-сырца;

      2) потери при испарении и варки сусло;

      3) потери (бой) бутылок при розливе продукции (в процентах);

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

      5) потери при брожении (в процентах);

      6) потери при снятии с осадка и при фильтрации;

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

      8) потери при транспортировке и передачи в торговую сеть (в процентах);

      9) расход теплоэнергии (среднегодовой в гкал/1000 дал медоваренной продукции и слабоалкогольной продукции);

      10) расход электроэнергии (среднегодовой в квт-час/1000 дал);

      11) расход воды (среднегодовой в тыс.м3/1000 дал).

      15. В сведениях о складских помещениях при производстве этилового спирта указываются:

      1) склад для хранения зерна, мелассы, углекислоты, ферментов, вспомогательных материалов (количество, площадь (м2);

      2) емкость единовременного хранения (в тонн, баллонах);

      3) наименование устройств, обеспечивающие требуемый режим хранения.

      16. В сведениях о складских помещениях при производстве водок, водок особых, водок с защищенным наименованием места происхождения товара, водок медовых, водок виноградных, водок фруктовых, ликероводочных изделий, спиртных напитков, вина наливом, винодельческой продукции, медоваренной продукции, слабоалкогольных напитков, пивоваренной продукции указываются:

      1) склад для приемки и хранения тары открытого и/или закрытого типа (количество, площадь (м2), емкость единовременного хранения (тыс. бутылок), наименование и количество устройств для обогрева помещения;

      2) склад для хранения готовой продукции (количество, площадь (м2), емкость единовременного хранения (тыс. бутылок), наименование и количество устройств для обогрева и охлаждения, а также приборов контроля за хранением);

      3) склад для хранения вспомогательных материалов (количество, площадь (м2), наименование хранимых материалов).

      17. В сведениях о метрологическом обеспечении производства этилового спирта и алкогольной продукции указываются:

      1) наличие перечня средств измерений, подлежащих поверке с указанием наименования, типа, марки, метрологических характеристик, количество и периодичность поверки;

      2) договор о метрологическом обслуживании (номер, дата, орган, его осуществляющий);

      3) ответственное лицо за осуществление поверки средств измерений (должность, фамилия, имя, отчество (при его наличии), дата и номер приказа).

      18. В сведениях об инженерном обеспечении производства этилового спирта и алкогольной продукции указываются:

      1) вентиляция и воздухоснабжение: наименование, тип, марка, производительность, количество вентиляторов, компрессорной установки для выработки сжатого воздуха, подогревателей воды и воздуха;

      2) водоснабжение и канализация:

      наличие источника водоснабжения (централизованного и/или артезианской скважины);

      тип, марка, производительность, количество, глубинных насосов;

      объем воды (м3), использованный на технологические и хозяйственно-бытовые нужды за прошедший год;

      наличие бассейна для хранения резервной воды (количество, объем единовременного хранения (м3);

      объем сбрасываемых стоков (м3) в систему городских очистных сооружений и/или собственных полей фильтрации за прошедший год;

      3) электроснабжение:

      наличие источника снабжения (централизованного и/или автономного);

      тип, марка, количество, мощность трансформаторов, объем потребления электроэнергии за прошедший год (квт/час);

      4) теплоснабжение:

      наличие источника теплоснабжения (централизованного и/или автономного);

      наименование, тип, марка, производительность, количество установленных паровых котлов (вид используемого топлива), водогрейного котла, компрессорной установки для выработки холода;

      количество потребленной (выработанной) теплоэнергии за прошедший год;

      5) водоподготовке:

      наименование, тип, марка, производительность, количество используемых установок и фильтров;

      количество и вместимость (м3) сборника смягченной воды.

      Примечание: \* Свидетельство о государственной (учетной) регистрации (перерегистрации) юридического лица (филиала, представительства), выданное до введения в действие Закона Республики Казахстан "О внесении изменений и дополнений в некоторые законодательные акты Республики Казахстан по вопросам государственной регистрации юридических лиц и учетной регистрации филиалов и представительств", является действительным до прекращения деятельности юридического лица.

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