

Данный документ вступает в силу с 01.09.2022 и действует по 31.12.2026 включительно (пункт 3).

Зарегистрировано в Минюсте России 21 марта 2022 г. N 67815

---

# МИНИСТЕРСТВО ФИНАНСОВ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## ПРИКАЗ

от 14 декабря 2021 г. N 211н

### ОБ УТВЕРЖДЕНИИ НОРМ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ И ОБОРОТЕ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ) ЭТИЛОВОГО СПИРТА, АЛКОГОЛЬНОЙ И СПИРТСОДЕРЖАЩЕЙ ПРОДУКЦИИ

В соответствии с пунктом 82 Правил ведения и функционирования единой государственной автоматизированной информационной системы учета объема производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции, а также учета информации об объеме производства, оборота и (или) использования этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции, о концентрации денатурирующих веществ в денатурированном этиловом спирте (денатурате), об использовании производственных мощностей, объеме собранного винограда, использованного для производства винодельческой продукции, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2466 "О ведении и функционировании единой государственной автоматизированной информационной системы учета объема производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, N 2, ст. 470), приказываю:

1. Утвердить:

нормы естественной убыли при закупке, хранении и поставке этилового спирта согласно приложению N 1 к настоящему приказу;

нормы естественной убыли при производстве алкогольной продукции (за исключением винодельческой продукции, пива и пивных напитков) согласно приложению N 2 к настоящему приказу;

нормы естественной убыли при производстве и обороте (за исключением розничной продажи) винодельческой продукции, а также кальвадосного дистиллята согласно приложению N 3 к настоящему приказу;

нормы естественной убыли при производстве и обороте спиртосодержащей продукции

согласно приложению N 4 к настоящему приказу;

нормы естественной убыли при производстве пива и пивных напитков согласно приложению N 5 к настоящему приказу;

нормы естественной убыли при производстве сидра, пуаре и медовухи согласно приложению N 6 к настоящему приказу.

2. Признать утратившим силу приказ Министерства финансов Российской Федерации от 11 декабря 2020 г. N 303н "Об утверждении норм естественной убыли при производстве и обороте (за исключением розничной продажи) этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции, за исключением производства сельскохозяйственными товаропроизводителями (организациями, индивидуальными предпринимателями, крестьянскими (фермерскими) хозяйствами), признаваемыми таковыми в соответствии с Федеральным законом "О развитии сельского хозяйства", вина, игристого вина (шампанского) из собственного винограда" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 декабря 2020 г., регистрационный номер 61869).

3. Настоящий приказ вступает в силу с 1 сентября 2022 года и действует по 31 декабря 2026 года включительно.

*Министр*

*А.Г. СИЛУАНОВ*

*Приложение N 1*

*к приказу Министерства финансов*

*Российской Федерации*

*от 14.12.2021 г. N 211н*

## **НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРИ ЗАКУПКЕ, ХРАНЕНИИ И ПОСТАВКЕ ЭТИЛОВОГО СПИРТА**

*Таблица 1*

Нормы естественной убыли при хранении этилового спирта (за исключением коньячного, винного, виноградного и кальвадосного дистиллятов) в стационарных цистернах

*(в декалитрах безводного спирта на 1 кв. м поверхности испарения в месяц)*

Наименование	Осенне-зимний период (с 1 октября по 31 марта)	Весенне-летний период (с 1 апреля по 30 сентября)
В закрытых спиртохранилищах	0,008	0,024
На открытых площадках	0,016	0,065

Таблица 2

Нормы естественной убыли при хранении этилового спирта (за исключением коньячного, винного, виноградного и кальвадосного дистиллятов) в стальных бочках

(в процентах к количеству хранящегося безводного спирта в месяцу)

Наименование	Осенне-зимний период (с 1 октября по 31 марта)	Весенне-летний период (с 1 апреля по 30 сентября)
Этиловый спирт	0,09	0,10

Таблица 3

Нормы естественной убыли при поставке и закупке этилового спирта (за исключением коньячного, винного, виноградного и кальвадосного дистиллятов)

(в процентах к количеству поставляемого или закупаемого безводного спирта)

Наименование	Осенне-зимний период (с 1 октября по 31 марта)	Весенне-летний период (с 1 апреля по 30 сентября)
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
из стальных бочек в железнодорожные или автомобильные цистерны	0,08	0,09
из стальных бочек в резервуар	0,08	0,09
из железнодорожной цистерны в резервуар:		
насосом	0,06	0,10
сифоном	0,04	0,06
из автомобильной цистерны в резервуар:		
насосом	0,027	0,053
сифоном	0,025	0,04

Таблица 4

Нормы естественной убыли при поставке и закупке этилового спирта (за исключением коньячного, винного, виноградного и кальвадосного дистиллятов)

Наименование	Осенне-зимний период (с 1 октября по 31 марта)	Весенне-летний период (с 1 апреля по 30 сентября)
Транспортирование:	%	%
в железнодорожных цистернах, за каждые сутки пребывания спирта в железнодорожной цистерне (в декалитрах безводного спирта):		
грузоподъемностью 20 т	0,125	0,14
грузоподъемностью 50 т	0,24	0,28
грузоподъемностью 60 т	0,28	0,30
в автомобильных цистернах (в процентах к количеству безводного спирта):		
на расстояние от 0,5 до 50 км	0,02	0,03
на расстояние свыше 50 км	0,0007 на каждый фактически пройденный километр свыше 50 км	
в стальных бочках (в процентах к количеству безводного спирта за каждые сутки пребывания спирта в бочке)	0,01	0,015
	За весь период транспортировки но не более	
	0,10	0,15

Таблица 5

Нормы естественной убыли при производстве и хранении вискового и зернового дистиллята

(в процентах к количеству безводного спирта)

Наименование операции	%
Впитывание в клепку и введение (дозирование) кислорода в висковый, зерновой дистиллят при:	
хранении и (или) выдержке вискового, зернового дистиллята в бочки (буты), не бывшие в употреблении под висковым, зерновым дистиллятом	1,2
хранении и (или) выдержке вискового, зернового дистиллята в бочки (буты), бывшие в употреблении под висковым, зерновым дистиллятом	0,45
введении (дозировании) кислорода в висковый, зерновой	0,1

дистиллят, при каждом введении	
--------------------------------	--

Таблица 6

Нормы естественной убыли при поставке и закупке вискового, зернового дистиллятов

(в процентах к отгруженному объему продукции)

Вид операции	%
Налив из мерника или с применением иного средства измерения в бочки, переливка из бочек в тару получателя при приемке	0,11
Налив из мерника или с применением иного средства измерения в цистерны	0,072
Слив из цистерн	0,087

Приложение N 2

к приказу Министерства финансов

Российской Федерации

от 14.12.2021 г. N 211н

## НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ, ПИВА И ПИВНЫХ НАПИТКОВ)

Таблица 1

Нормы естественной убыли этилового спирта при производстве водки

(в процентах к количеству безводного спирта в произведенной продукции)

Наименование операции	%
Производство водки, разливаемой "по объему":	0,93
с обработкой сортировки сухим молоком, модифицированным крахмалом, яичным белком	1,6
в сувенирном исполнении	2,1
Производство водки, разливаемой "по уровню":	1,87
с обработкой сортировки сухим молоком, модифицированным крахмалом, яичным белком	2,54
в сувенирном исполнении в бутылки всех вместимостей, за	2,74

исключением бутылок вместимостью 0,05 л	
в сувенирном исполнении в бутылки вместимостью 0,05 л	4,13

Таблица 2

Нормы естественной убыли этилового спирта при производстве спиртных напитков

(в процентах к количеству безводного спирта в произведенной продукции)

Наименование операции	%
Производство спиртных напитков разливаемых "по объему":	
настоек горьких, джина и спиртных напитков, произведенных из дистиллятов	1,05
сладких изделий (наливки, пунши, настойки сладкие, настойки полусладкие, коктейли, аперитивы, напитки десертные, напитки спиртные газированные и негазированные)	1,78
ликеров, кремов, бальзамов	2,3
Производство спиртных напитков в сувенирном исполнении, разливаемых "по объему":	
настоек горьких, джина и спиртных напитков, произведенных из дистиллятов	2,5
сладких изделий (наливки, пунши, настойки сладкие, настойки полусладкие, коктейли, аперитивы, напитки десертные, напитки спиртные газированные и негазированные)	3,0
ликеров, кремов, бальзамов	3,5
Производство спиртных напитков, разливаемых "по уровню":	
настоек горьких, джина и спиртных напитков, произведенных из дистиллятов	1,88

сладких изделий (наливки, пунши, настойки сладкие, настойки полусладкие, напитки десертные, коктейли, аперитивы, напитки десертные, напитки спиртные газированные и негазированные)	2,89
ликеров, кремов, бальзамов	3,81
Производство спиртных напитков в сувенирном исполнении, разливаемых "по уровню":	
настоек горьких, джина и спиртных напитков, произведенных из дистиллятов	3,3
сладких изделий (наливки, пунши, настойки сладкие, настойки полусладкие, коктейли, аперитивы, напитки десертные, напитки спиртные газированные и негазированные)	3,8
ликеров, кремов, бальзамов	4,1

Таблица 3

Нормы 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 в произведенной продукции)*

Наименование операции	%
Производство алкогольной продукции с содержанием этилового спирта не более 9 процентов объема готовой продукции негазированной	1,88
Производство алкогольной продукции с содержанием этилового спирта не более 9 процентов объема готовой продукции газированной	2,89

Приложение N 3  
к приказу Министерства финансов  
Российской Федерации

## НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ И ОБОРОТЕ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ) ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ, А ТАКЖЕ КАЛЬВАДОСНОГО ДИСТИЛЛЯТА

Таблица 1

Нормы естественной убыли этилового спирта при производстве вин наливом  
(виноматериалов), плодовых сброженных материалов

*(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

Нормы естественной убыли при производстве и хранении вин наливом (виноматериалов),  
плодовых сброженных материалов

*(в процентах за год)*

Наименование	Среднемесячная температура при хранении, °C			
	до 15,0	15,1 - 20,0	20,1 - 25,0	Свыше 25,0
В подвальных помещениях и закрытых помещениях подвального типа:				
в бочках вместимостью до 120 декалитров включительно	2,0	2,4	2,9	-
в бутах вместимостью до 1000 декалитров включительно	1,5	1,8	2,1	-
в бутах вместимостью свыше 1000 декалитров	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 декалитров включительно	2,6	3,1	3,6	4,2
в бутах и чанах вместимостью до 1000 декалитров включительно	2,0	2,3	2,6	2,9
в бутах и чанах вместимостью свыше 1000 декалитров включительно	1,8	2,1	2,4	2,7
в железобетонных емкостях	0,7	0,9	1,1	1,3
в металлических емкостях вместимостью до 10000 декалитров включительно	0,45	0,55	0,65	0,75
в металлических емкостях вместимостью свыше 10000 декалитров	0,4	0,54	0,64	0,74
На открытом воздухе:				
в бочках вместимостью до 120 декалитров включительно	4,0	5,5	6,5	7,5
в бутах и чанах вместимостью свыше 120 декалитров	3,0	3,8	4,4	5,2
в железобетонных емкостях	0,83	1,18	1,48	1,94
в металлических емкостях вместимостью до 10000 декалитров включительно	0,63	0,81	0,89	1,27
в металлических емкостях вместимостью свыше 10000 декалитров	0,48	0,69	0,84	1,13
Хересование виноматериалов пленочным методом:				
в дубовых бочках:				
в подвальных помещениях и закрытых помещениях подвального типа	6,15			
в наземных помещениях	6,63			
в металлических резервуарах	0,45			

Таблица 3

Нормы естественной убыли при производстве и хранении вин наливом (виноматериалов), плодовых сброженных материалов (технологическая обработка)

(в процентах к количеству, поступившему на данную операцию)

Наименование операции	%
Переливка из тары вместимостью:	
до 120 декалитров включительно	0,14

свыше 120 декалитров до 2000 декалитров включительно	0,09
свыше 2000 декалитров до 10000 декалитров включительно	0,07
свыше 10000 декалитров	0,06
Перемешивание (путем перекачивания в ту же емкость):	
при купаже, эгализации, спиртовании	0,06
при оклейке	0,07
Фильтрация (впитывание вин наливом (виноматериалов), плодовых сброженных материалов):	
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 включительно	0,3
от 11 до 20 суток включительно	0,42
за месяц	0,5

Таблица 4

Нормы естественной убыли при производстве и хранении вин наливом (виноматериалов), плодовых сброженных материалов, коньячных, винных, виноградных и кальвадосных дистиллятов

*(впитывание в дубовую клепку) (объем (дм<sup>3</sup>) на 1 кг абсолютно сухой древесины)*

Вино наливом (виноматериал), плодовый сброженный материал в металлических резервуарах	0,68
Коньячный, винный, виноградный и кальвадосный дистиллят в металлических резервуарах	0,5

Таблица 5

Нормы естественной убыли этилового спирта при производстве и хранении вин наливом (виноматериалов), плодовых сброженных материалов (технологическая обработка)

*(в процентах к количеству безводного спирта, поступившему на данную операцию)*

Наименование:	%
Технологическая обработка:	

крепленых вин наливом (виноматериалов) (без обработки теплом), включая купаж и розлив	0,3
то же без купажа	0,2
сброженно-спиртованных материалов, плодовых сброженных материалов, включая купаж и фильтрацию	0,2
то же без фильтрации	од
плодовых сброженных материалов, приготовленных спиртовым брожением сока свежих фруктов (плодов), включая купаж и розлив	0,3
Хранение (выдержка), за год:	
крепленых вин наливом (виноматериалов)	0,3
вин наливом (виноматериалов), плодовых сброженных материалов без добавления этилового спирта (включая технологическую обработку)	0,2
Обработка теплом (включая портвейн, мадеру и херес) в потоке с выдержкой во всех видах тары:	
до 20 суток включительно	0,2
до 1 месяца включительно	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 вин наливом (виноматериалов) в условиях повышенной концентрации дрожжевых клеток в аппаратах с насадкой	0,2

Таблица 6

Нормы естественной убыли при поставке и закупке вин наливом (виноматериалов), плодовых сброженных материалов

(в процентах к отгруженному объему продукции)

Вид операции	%
Налив бочек, переливка из бочек в тару получателя при приемке	0,1
Налив из мерника в цистерны	0,064
Слив из цистерн	0,07

Таблица 7

Нормы естественной убыли при производстве и хранении ликеров, используемых в производстве игристого вина, газированных виноградосодержащих напитков и плодовых алкогольных напитков

Наименование ликера	Нормативы убыли, %	Нормативы убыли,
---------------------	--------------------	------------------

	от количества (объема) приготовленного ликера	этилового спирта, % от объема
Используемый в производстве игристого вина:		
резервуарный ликер	0,67	-
экспедиционный ликер	0,85	0,2
Используемый в производстве газированных виноградосодержащих напитков и плодовых алкогольных напитков	0,75	0,2

Таблица 8

Нормы естественной убыли этилового спирта при производстве винных, виноградных, коньячных и кальвадосных дистиллятов, коньяков, бренди

(в процентах к количеству безводного спирта)

Наименование операции	%
Дистилляция вин наливом (виноматериалов) на винный, виноградный, коньячный дистиллят, плодовых сброженных материалов на кальвадосный дистиллят на аппаратах периодического действия	1,3
Дистилляция вин наливом (виноматериалов) на винный, коньячный дистиллят на аппаратах непрерывного действия	1,25
Переливка коньяка, бренди из тары вместимостью:	
до 150 декалитров включительно	0,12
свыше 150 декалитров	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

Нормы естественной убыли этилового спирта при производстве и хранении коньячных дистиллятов

(в процентах к количеству хранящегося безводного спирта в первый и второй год хранения)

Способ хранения	Температура хранения, °С
-----------------	--------------------------

	до 15,0	15,1-20,0	20,1 - 25,0	Свыше 25,0
В дубовых бочках до 70 декалитров включительно в закрытых помещениях	3,8	4,0	4,6	5,0
В бочках и бутях свыше 70 декалитров	2,5	2,8	3,1	3,5
В металлических резервуарах	0,45	0,55	0,65	0,75

Таблица 10

Нормы естественной убыли при производстве и хранении коньячного, винного, виноградного, кальвадосного дистиллятов

(в процентах к количеству безводного спирта)

Наименование операции	%
Впитывание в клепку и введение (дозирование) кислорода в коньячный, винный, виноградный, кальвадосный дистиллят при:	
заливе коньячного, винного, виноградного, кальвадосного дистиллята в бочки (буты), не бывшие в употреблении под коньячным, винным, виноградным, кальвадосным дистиллятом или коньяком	1,2
заливе коньячного дистиллята в бочки (буты), бывшие в употреблении под коньячным дистиллятом	0,45
введении (дозировании) кислорода в коньячный, винный, виноградный, кальвадосный дистиллят, при каждом введении	0,1

Таблица 11

Нормы естественной убыли при поставке и закупке коньячных, винных, виноградных, кальвадосных дистиллятов, коньяков, спиртных напитков, произведенных из винного, виноградного, коньячного, кальвадосного дистиллятов

(в процентах к отгруженному объему продукции)

Вид операции	%
Налив из мерника или с применением иного средства измерения в бочки, переливка из бочек в тару получателя при приемке	0,11
Налив из мерника или с применением иного средства измерения в цистерны	0,072
Слив из цистерн	0,087

Таблица 12

Нормы естественной убыли при поставке и закупке коньячного, винного, виноградного и кальвадосного дистиллятов

Наименование	Осенне-зимний период (с 1 октября по 31 марта)	Весенне-летний период (с 1 апреля по 30 сентября)
Транспортирование: в железнодорожных цистернах, за каждые сутки пребывания спирта в железнодорожной цистерне (в декалитрах безводного спирта):	%	%
грузоподъемностью 20 т	0,125	0,14
грузоподъемностью 50 т	0,24	0,28
грузоподъемностью 60 т	0,28	0,30
в автомобильных цистернах (в процентах к количеству безводного спирта):		
на расстояние от 0,5 до 50 км	0,02	0,03
на расстояние свыше 50 км	0,0007 на каждый фактически пройденный километр свыше 50 км	
в стальных бочках (в процентах к количеству безводного спирта за каждые сутки пребывания спирта в бочке)	0,01	0,015
	За весь период транспортировки но не более	
	0,10	0,15

Таблица 13

Нормы естественной убыли при производстве и хранении коньяков, спиртных напитков, произведенных из винного, виноградного, коньячного дистиллятов

(в процентах к количеству хранящегося безводного спирта в год)

Способ хранения	Температура хранения, °С						
	до 15,0	15,1 - 16,0	16,1 - 17,0	17,1 - 18,0	18,1 - 19,0	19,1 - 20,0	свыше 20,0
1	2	3	4	5	6	7	8
В бочках до 70 декалитров включительно	2,4	2,5	2,6	2,7	3,0	3,3	3,6
В бочках свыше 70	1,8	1,9	2,0	2,1	2,2	2,3	2,4

декалитров и бутах до 150 декалитров включительно							
В бутях свыше 150 декалитров	1,7	1,75	1,85	1,95	2,05	2,15	2,2
В металлических эмалированных резервуарах	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6

Таблица 14

Нормы естественной убыли при производстве вина, виноградосодержащих напитков,  
плодовых алкогольных напитков, игристого вина

(в процентах к количеству, поступившему на данную операцию)

Наименование операции	%
Выработка вин наливом (виноматериалов) для вин, игристых вин	6,0
Купаж, сатурация, розлив, укупорка, мюзлевание и бракераж газированных виноградосодержащих напитков и плодовых алкогольных напитков:	
на линиях российского производства	2,6
на линиях импортного производства	1,53
Отделка (оформление), укладка в ящики и передача на склад готовой продукции игристого вина, газированных виноградосодержащих напитков и плодовых алкогольных напитков:	
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
игристого вина, газированных виноградосодержащих напитков и плодовых алкогольных напитков	1,2

Нормы естественной убыли при производстве коньяка, спиртных напитков, произведенных из винного, виноградного, коньячного дистиллятов, кальвадоса

(в процентах к количеству безводного спирта)

Наименование операции	%
Розлив коньяка, спиртных напитков, произведенных из винного, виноградного, коньячного дистиллятов, 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 исключением бутылок вместимостью 0,05 л	0,5
в сувенирном исполнении в бутылки вместимостью 0,05 л	0,6
Розлив коньяка, спиртных напитков, произведенных из винного, виноградного, коньячного дистиллятов, кальвадоса "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

к приказу Министерства финансов

Российской Федерации

от 14.12.2021 г. N 211н

## НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ И ОБОРОТЕ СПИРТСОДЕРЖАЩЕЙ ПРОДУКЦИИ

Таблица 1

Нормы 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

Нормы 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 настоянных емкостях	5,5
на экстракционных установках	5,0

Таблица 3

Нормы 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 плодово-ягодного сырья	6,4

Таблица 4

Нормы 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

Нормы 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 извлечением из отработанного сырья на этой же установке	4,0

Таблица 6

Нормы 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 дубовых бочках и бутах	0,12
в эмалированных емкостях	0,08
в стеклянной посуде	0,08

Таблица 7

Нормы 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 дубовых бочках и бутах до 1 000 декалитров (в месяц)	0,10
в металлических емкостях (в месяц):	

в помещениях наземного типа	0,10
в помещениях подвального типа	0,085

Таблица 8

Нормы 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, цистерны)	0,15
при сливе спиртованных соков и морсов из тары (бочки, цистерны)	0,10

Таблица 9

Нормы 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
гелей-репеллентов	2,6
одеколонов	2,3
парфюмерных вод	2,3
туалетных вод	2,3
духов	2,3
молочка косметического	0,15
масок косметических	0,4

Приложение N 5

к приказу Министерства финансов

Российской Федерации

от 14.12.2021 г. N 211н

## НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРИ

# ПРОИЗВОДСТВЕ ПИВА И ПИВНЫХ НАПИТКОВ

Таблица 1

(в процентах к количеству, поступившему на данную операцию)

Наименование операции	%
Розлив пива и пивных напитков в стеклобутылки, ПЭТ бутылки, металлические банки, бочки (кеги)	5,0
При бестарной перевозке пива и пивных напитков (с учетом транспортировки)	0,33

Приложение N 6

к приказу Министерства финансов

Российской Федерации

от 14.12.2021 г. N 211н

# НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СИДРА, ПУАРЕ И МЕДОВОУХИ

Таблица 1

(в процентах к количеству, поступившему на данную операцию)

Наименование операции	%
Выработка яблочного, грушевого сусла	6,0
Переливка сусла из тары вместимостью:	
до 120 декалитров включительно	2,4
Свыше 120 декалитров до 2000 декалитров включительно	0,54
Свыше 2000 декалитров до 10000 декалитров включительно	0,55
Свыше 10000 декалитров	0,60
Купажирование	0,15
Оклейка	0,16
Фильтрация сусла:	
фильтр-картоном	0,15
диатомитом, намывным фильтрующим материалом	0,03
Термическая обработка:	
холодом	0,3
теплом	0,2
Сатурация	0,15

шампанизация в акратофоре	2,0
Хранение сусла (за месяц)	0,3
Розлив в тару (кеги, бутылки: тихие сидры и пуаре, медовухи; игристые и газированные сидры и пуаре; с пастеризацией в бутылке, дополнительно)	5,0