

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 сула на мезге	6,0
Спиртование сула 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 бутях вместимостью до 1000 декалитров включительно	1,5	1,8	2,1	-
в бутях 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 бутях и чанах вместимостью до 1000 декалитров включительно	2,0	2,3	2,6	2,9
в бутях и чанах вместимостью свыше 1000 декалитров	1,8	2,1	2,4	2,7

включительно				
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 (дм³) 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, % от количества (объема) приготовленного ликера	Нормативы убыли, 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	0,01	0,015

количеству безводного спирта за каждые сутки пребывания спирта в бочке)		
	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 декалитров и бутах до 150 декалитров включительно	1,8	1,9	2,0	2,1	2,2	2,3	2,4
В бутах 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:	
емкостью 0,7 и 0,75 л	0,33
емкостью 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:	
емкостью 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

Таблица 15

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:	
емкостью 0,5; 0,7; 0,75; 1,0 и 1,75 л	0,43
емкостью 0,1; 0,25 и 0,375 л	0,5
емкостью 0,05 л	0,54
в сувенирном исполнении в бутылки всех емкостей, за исключением бутылок емкостью 0,05 л	0,5
в сувенирном исполнении в бутылки емкостью 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:	
емкостью 0,5; 0,7 и 0,75 л	0,85
емкостью 0,1 и 0,25 л	0,92
емкостью 0,05 л	0,96