

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ДУМА  
ФЕДЕРАЛЬНОГО СОБРАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ШЕСТОГО СОЗЫВА

**ДЕПУТАТ**  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ДУМЫ

35 сентября 2014 г.

№ \_\_\_\_\_

Председателю  
Государственной Думы  
Федерального Собрания  
Российской Федерации

**С.Е. Нарышкину**

**Уважаемый Сергей Евгеньевич!**

На основании части 1 статьи 104 Конституции Российской Федерации вносим на рассмотрение Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации в качестве законодательной инициативы проект федерального закона «Об особенностях функционирования Федерального государственного унитарного предприятия «Производственно-аграрное объединение «МАССАНДРА».

- Приложения:
1. Текст законопроекта на 12 л.
  2. Пояснительная записка на 2 л.
  3. Финансово-экономическое обоснование на 1 л.
  4. Перечень актов федерального законодательства, подлежащих признанию утратившими силу, приостановлению, изменению или принятию в связи с принятием данного федерального закона на 1 л.
  5. Копия текста законопроекта и материалов к нему на магнитном носителе 1 шт.

Депутаты Государственной Думы

В.И. Бессонов

Н.В. Коломейцев



241473 057102

## РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

### ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН

#### Об особенностях функционирования Федерального государственного унитарного предприятия «Производственно-аграрное объединение «МАССАНДРА»

#### Статья 1. Сфера применения закона

1. Настоящий федеральный закон регулирует правовые отношения в сфере виноградарства и виноделия в отношении Федерального государственного унитарного предприятия «Производственно-аграрное объединение «МАССАНДРА» Управления делами Президента Российской Федерации, далее именуемое – ПАО Массандра.

2. ПАО Массандра признается «НАЦИОНАЛЬНОЙ ГОРДОСТЬЮ РОССИИ» и имеет право использовать слово «Национальное» в своем наименовании.

3. Закон определяет основные понятия, регламентацию и контроль производства, а также особые права и обязанности ПАО Массандра, полномочия органов исполнительной власти и иных субъектов отношений, связанных с виноградарством и виноделием, осуществляемым ПАО Массандра.

Закон также определяет особенности правового режима управления землей, иными движимыми и недвижимыми, материальными и нематериальными активами, находящимся в постоянном или временном пользовании за ПАО Массандра.

4. Закон направлен на установление особых правоотношений в данной сфере хозяйственной деятельности, сохранение и приумножение сокровищницы российского виноделия.

5. Закон имеет характер специальной нормы права. Нормы права, установленные в этом законе, имеют приоритет в применении по отношению к нормам права, установленных в других законах, регламентирующих данный вид хозяйственной деятельности в отношении ПАО Массандра.

## **Статья 2. Определение основных терминов**

Основные термины, используемые в Законе, используются в значении, указанном в Федеральном законе № 171-ФЗ от 22/11/1995 г. «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции»

В данном Законе и в деятельности ПАО Массандра в области виноградарства и виноделия специальные термины используются в следующем значении (упорядочены в алфавитном порядке):

2) вино газированное – вино, пенная характеристика которого получена в результате его искусственного насыщения диоксидом углерода;

3) вино игристое – вино, пенная характеристика которого получена в результате его насыщения диоксидом углерода эндогенного происхождения, образующегося во время брожения сусла или вторичного брожения виноматериалов в герметично закрытых сосудах;

4) вино коллекционное – вино столовое марочное или вино крепленое марочное, которое после завершения установленных технологических сроков созревания в дубовой таре дополнительно выдерживается в бутылках не менее чем 3 года в специальных хранилищах с четко определенными параметрами выдержки;

5) вино крепленое – алкогольная продукция, полученная в результате полного или неполного брожения ягод свежего винограда или виноградного сусла путем прекращения брожения через добавление этилового спирта для виноделия, с содержанием спирта в готовом продукте от 13 до 20 процентов от объема готовой продукции;

6) вино марочное – столовое или крепленое вино высшего качества из применяемых ПАО Массандра сортов винограда с характерными особенностями,

которое прошло дозревание путем технологической выдержки в дубовой таре не менее чем 1,5 года с момента закладки на выдержку;

7) вино ординарное – вино, изготовленное по общепринятым технологиям в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями, которое реализуется с 1 января года, следующего за урожаем винограда, из которого оно было изготовлено. По специальным техническим условиям допускается выпуск молодых столовых вин, которые изготавливаются из отдельных сортов винограда или их смеси и реализуются в год урожая или не позднее трех месяцев после завершения процесса брожения сусла;

8) вино ординарное выдержанное – вино улучшенного качества, изготовленное по специальной технологии из виноматериалов отдельных сортов винограда или их смеси, с обязательной выдержкой в дубовой таре перед розливом не менее шести месяцев;

9) вино ординарное крепленое - алкогольная продукция, полученная в результате полного или неполного брожения ягод свежего винограда или виноградного сусла путем прекращения брожения через добавление этилового спирта для виноделия, с содержанием спирта в готовом продукте от 13 до 20 процентов от объема готовой продукции, произведенная по общепринятым технологиям в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями, которая реализуется с 1 января года, следующего за урожаем винограда, из которого оно было изготовлено;

10) вино сортовое – вино, изготовленное из винограда одного сорта. Допускается использование до 15 процентов иных сортов винограда того же ботанического вида;

11) вино специального типа – вино, которое в соответствии с видовым названием по происхождению принадлежит к традиционному типу и имеет особые вкусовые качества, приобретенные в результате специальной технологической обработки виноматериалов в соответствии со своим прототипом, название которого оно носит;

12) вино столовое – вино, изготовленное путем полного или неполного брожения сусле. В зависимости от содержания сахаров, столовое вино подразделяется на сухое, полусухое и полусладкое;

13) шампанское – белое игристое вино, изготовленное путем его насыщения диоксидом углерода эндогенного происхождения при вторичном брожении шампанских виноматериалов с использованием сахарозы в герметично закрытых емкостях крепостью не ниже 10,5 объемных единиц с последующим процессом шампанзации и трехлетней выдержкой в бутылках;

14) виноматериалы крепленые – спиртосодержащая пищевая продукция с содержанием этилового спирта до 22 процентов объема готовой продукции, произведенная в результате полного или неполного брожения ягод свежего винограда, с добавлением этилового спирта для виноделия, хранящаяся в производственной или разлитая в транспортную тару, предназначенная для производства алкогольной продукции и не подлежащая реализации населению;

15) виноматериалы шампанские – виноматериалы, изготовленные из регламентированных сортов винограда в «белый» способ по специальной технологии и предназначенные для производства игристых вин и шампанского;

16) виноградарство – совокупность организационных и технологических приемов размножения, культивирования и сбора винограда;

17) виноградники – промышленные насаждения винограда на площади не менее 0,5 га;

18) виноделие – совокупность организационных и технологических приемов изготовления винодельческой продукции;

19) винодельческая продукция – вина тихие (столовые и крепленые), шампанское, вина игристые и газированные, бренди, коньяки;

20) выдержка – длительный технологический процесс дозревания виноматериала в технологической таре в определенных условиях, которые способствуют формированию его типичности и улучшению качества;

21) качество вина – степень соответствия вина органолептическому восприятию и физико-химическим показателям, которые характеризуют

конкретный тип (марку) вина. Оценивается в баллах по принятой в виноделии системе;

22) купаж – смесь в определенном соотношении разных виноматериалов с компонентами, установленными технологическими инструкциями для придания вину типичности, обеспечения выпуска стабильных по своим органолептическим и физико-химическим показателям вин. Технологическая операция приготовления купажа называется купажированием, а вина – купажированными;

23) предприятие полного цикла виноделия – предприятие, которое обладает собственными виноградниками, осуществляет выращивание, переработку винограда, производство и продажу виноматериалов, сусла или сока концентрированного, а также занимается выдержкой и обработкой виноматериалов, розливом готовых вин в потребительскую тару в соответствии с нормативными документами или продажей готовых вин на розлив конечному потребителю;

24) прототип вина – тип вина, который исторически сложился в результате использования специфических приемов обработки винограда определенных сортов и способов обработки мезги, сусла или виноматериалов, который стал прообразом (предшественником и образцом) для производства соответствующего типа вина в той самой или иной географической зоне выращивания винограда;

25) сорта винограда смешанного назначения – сорта винограда, которые могут использоваться как для употребления в свежем виде, так и для производства винодельческой продукции;

26) столовые сорта винограда – сорта винограда, которые выращиваются для употребления в свежем виде;

27) сусло – свежавыжатый сок, который получают при дроблении и прессовании винограда или мезги, предназначенный для производства виноматериалов, брожение которого осуществляется в месте переработки винограда;

28) технические сорта винограда – сорта винограда, предназначенные для производства винодельческой продукции;

29) шаптализация – технологический прием подслащивания сусла при производстве столовых сухих и шампанских виноматериалов;

30) этиловый спирт для виноделия – спирт этиловый ректифицированный, изготовленный из пищевого крахмало-сахаросодержащего сырья или продуктов переработки винограда путем их брожения, отделения и очищения до установленного стандартом содержания иных веществ;

### **Статья 3. Особый порядок учета сырьевой базы для виноградарства и виноделия на ПАО Массандра**

1. Земельные участки, пригодные для промышленного выращивания виноградников, а также промышленные виноградные насаждения столовых, технических и смешанных сортов, на которых выращивает виноград ПАО Массандра, являются неприкосновенным национальным достоянием, не подлежат изменению целевого назначения или каким-либо иным образом изменению их существующего статуса.

2. Земельные участки, упомянутые в п. 1 данной статьи, подлежат государственной регистрации. Порядок регистрации, а также дальнейшего учета, обновления и списания определяет Правительство Российской Федерации.

### **Статья 4. Особые требования к качеству сырья**

1. ПАО Массандра имеет право использовать для виноградарства и виноделия сорта винограда, которые применялись в виноградарстве и виноделии Крымского федерального округа по состоянию на 17 марта 2014 года.

2. ПАО Массандра имеет право использоваться для изготовления ординарных вин столовые сорта винограда и сорта винограда смешанного назначения, выращиваемые на земельных участках, упомянутых в ст. 3 настоящего Закона.

3. ПАО Массандра имеет право для производства вин использовать завяленный на кустах виноград до сахаристости в сусле не более чем 40 г/100 см<sup>3</sup>, при этом использование сушеного винограда (изюма) для приготовления вин в ПАО Массандра запрещается.

## **Статья 5. Особые условия регламентации виноделия**

1. ПАО Массандра осуществляет производство винодельческой продукции по лицензии, которая выдается уполномоченным государственным органом Российской Федерации в упрощенном порядке по заявочному принципу на основании заявления от органа управления ПАО Массандра. Упрощенный порядок устанавливается Правительством Российской Федерации.

2. В ПАО Массандра во время выращивания и сбора винограда, производства виноматериалов и иных продуктов виноделия, выдержки, розлива, ведется органолептический, химический и микробиологический контроль качества сырья и готовой продукции, заполняется и хранится соответствующая технологическая документация.

3. Ежегодно, после завершения сезона виноделия, но не позднее 1 декабря, ПАО Массандра обязана предоставлять в адрес специально уполномоченного для этих целей органа исполнительной власти Российской Федерации информацию по установленной форме относительно объемов собранного винограда (столового, технического и смешанного назначения), объемов проданного винограда в свежем виде и заложенного на хранение, объемов проданного винограда с хранения, объемов переработки винограда, объемов производства виноматериалов в групповом ассортименте, а также объемов использования и остатков спирта. Не позднее 1 января следующего года данная информация публикуется в открытой печати.

4. Порядок ведения и формы производственного учета винодельческой продукции, технологическая документация, нормативные документы на ее производство, иные документы, необходимые для производства в ПАО Массандра сохраняются в том виде, в котором они существовали на 17 марта 2014 года.

## **Статья 6. Особые требования к виноматериалам и винодельческой продукции, условиям их производства**

1. Винодельческая продукция изготавливается в соответствии с правилами производства и хранения, а также технологическими инструкциями, действовавшими по состоянию на 17 марта 2014 года.



2. Для производства винодельческой продукции могут использоваться только материалы и вещества, разрешенные для использования в пищевой промышленности соответствующими нормативными документами.

3. Переработка винограда на виноматериалы, их выдержка и обработка, изготовление винодельческой продукции проводится в специально оборудованных помещениях (цехах), использование которых для иных целей запрещается.

4. Виноматериалы и винодельческая продукция для экспорта в ПАО Массандра изготавливаются по технологическим инструкциям, существовавшим по состоянию на 17 марта 2014 года или в соответствии с законодательством стран-импортеров во исполнение конкретного заказа.

5. ПАО Массандра использует в своем производстве виноматериалы, произведенные исключительно самим ПАО Массандра из винограда, собранного исключительно на участках, находящихся в пользовании ПАО Массандра и только в пределах южного берега Крыма.

Использование в виноделии, осуществляемом ПАО Массандра виноматериалов, изготовленных с нарушением требований первого абзаца п. 5 данной статьи запрещается.

6. Гарантийные сроки хранения винодельческой продукции, производимой ПАО Массандра устанавливаются в соответствии с действующими стандартами и являются минимальными сроками, на протяжении которых ПАО Массандра несет ответственность за несоответствие показателей качества продукции нормативным требованиям и не являются сроками пригодности винодельческой продукции к употреблению

ПАО Массандра имеет право устанавливать собственные гарантийные сроки хранения отдельных наименований своей продукции, которые превышают минимальные гарантийные сроки с обязательной ответственностью за соответствие их качества нормативным документам.

Собственные гарантийные сроки должны быть внесены в разработанные производителем технологические инструкции на отдельные виды продукции,

которые утверждаются специально уполномоченным на такие действия органом исполнительной власти.

Винодельческая продукция, в которой после истечения гарантийных сроков хранения не появилось помутнение или видимый осадок, пригодна к дальнейшему хранению и реализации

### **Статья 7. Особые условия к винам столовым**

Вина столовые изготавливаются сортавыми или купажируемыми.

Вина столовые полусухие и полусладкие изготавливаются по классической схеме с использованием виноматериалов-недобродов или по купажной схеме с использованием виноградных сахаросодержащих материалов

Не допускается выпуск столовых вин с содержанием спирта ниже 9 объемных процентов, сортовых – 9,5, а марочных – 10 объемных процентов.

Концентрат виноградного сока или консервированное сусло разрешается использовать только в купаже столовых полусухих и полусладких обычных вин с соответствующей записью в сертификате качества.

Добавление спирта этилового или спиртованных виноматериалов, либо сусла (мистеля) в вина столовые запрещается.

### **Статья 8. Особые условия к винам крепленым**

Вина крепленые в зависимости от содержания спирта и сахара делятся на крепкие, десертные сладкие и десертные ликерные

Вина крепкие изготавливаются из частично сброженного сусла, в котором содержание спирта природного брожения составляет не менее 4,2 объемных процента. Содержание спирта в готовых винах виноградных крепких не должно превышать 20 объемных процентов.

Вина десертные сладкие и десертные ликерные изготавливаются из частично сброженного сусла, в котором содержание спирта природного брожения составляет не менее 1,2 объемных процента. Содержание спирта в готовых десертных сладких и десертных ликерных – не более 17 объемных процентов.

Во время изготовления вин крепленых добавление концентрата виноградного сока разрешается только в случаях, обусловленных технологическими инструкциями. Использование спиртованного сусла или

спиртованного концентрата виноградного сока допускается только для изготовления вин специального типа.

Добавление сахара на всех стадиях производства вин крепленых запрещается.

Для крепления виноматериалов и вин разрешается использовать только спирт этиловый для виноделия.

Использовать в технологическом процессе изготовления крепленых вин спирт-сырец, технический или плодовой спирт, а также спирты неизвестного происхождения запрещается.

### **Статья 9. Особые условия к винам коллекционным**

Вина коллекционные хранятся в бутылочной таре, в которую они были разлиты, в специально оборудованных хранилищах.

Вина коллекционные реализуются в той же бутылочной таре, в которой выдерживаются, с сохранением временного налета на внешней части стекла и без изъятия возникшего в процессе хранения осадка. При реализации коллекционного вина разрешается, с целью сохранения аутентичности внешней поверхности бутылки либо с целью обеспечения возможности дальнейшего хранения, не оклеивать бутылку этикеткой, контрэтикеткой и кольереткой. В этом случае бутылка экипируется навесной этикеткой без возможности ее удаления без повреждения.

Для научно-производственных и коммерческих целей на ПАО Массандра существует коллекционный фонд хранения образцов вин – энотека.

Энотека ПАО Массандра признается Национальным достоянием России.

Порядок работы с энотекой разрабатывается ПАО Массандра и утверждается органом управления ПАО Массандра.

### **Статья 10. Особые условия к шампанскому, винам игристым и винам газированным**

#### **1. Шампанское.**

Производство шампанского с содержанием спирта ниже 10,5 объемных процентов, вин игристых ниже 10,0 и вин газированных ниже 9,5 объемных процента не допускается

Давление диоксида углерода в бутылках с готовой продукцией в игристых винах должно составлять не менее 300 кПа, вин шампанского типа – не менее 350 кПа., газированных – от 100 до 250 кПа при 20 градусах Цельсия.

Виноматериалы для производства шампанского и игристых вин изготавливаются из винограда определенных сортов, определенных технологическими инструкциями и стандартами.

Винам белым игристым шампанизованным, изготовленным по технологии производства шампанского при вторичном брожении в герметично закрытых емкостях шампанских виноматериалов дается право использования наименования «вино шампанского типа» или «крымское шампанское». Винам белым игристым шампанизованным, изготовленным по шампанской технологии с трехлетней выдержкой вина в бутылках на дрожжах, изготовленным предоставляется право использования наименования «шампанское классическое» или «крымское классическое шампанское». Крепость игристых шампанизованных вин должна быть не менее 10,5 объемных процентов.

## 2. Вина игристые

Вина игристые могут выпускаться под собственным наименованием

Вина игристые с технологической выдержкой в бутылках не менее чем 9 месяцев относятся к категории выдержанных

## 3. Вина газированные

Вина газированные могут выпускаться под собственным наименованием

Вина газированные изготавливаются из сухих виноматериалов, которые подслащиваются концентратом виноградного сока или консервированным неспиртованным суслом.

# **Статья 11. Особые условия деятельности в рамках настоящего Закона**

1. ПАО Массандра считается производителем пищевой продукции. Оплата акцизного сбора ПАО Массандра при выпуске им винодельческой продукции не производится, федеральная специальная марка для продукции, выпускаемой в рамках действия настоящего Закона, не применяется.

2. Земельные участки в границах на 17 марта 2014 года, используемые для осуществления деятельности, регулируемой данным Законом, закрепляются за ПАО Массандра на праве постоянного пользования.

3. Производство и выпуск винодельческой продукции ПАО Массандра разрешается без установки оборудования по автоматизированному контролю за производством и выпуском алкогольной продукции (ЕГАИС).

4. Отпуск этилового спирта в адрес ПАО Массандра производится в соответствии с действующим законодательством без обязательного наличия у получателей систем автоматизированного учета приема и расходования спирта.

5. ПАО Массандра имеет право продавать готовую продукцию на розлив конечным потребителям при условии соблюдения общепризнанных норм пищевой гигиены в местах реализации своей продукции на розлив.

#### **Статья 12. Заключительные положения**

1. Этот Закон вступает в действие с 01 января 2015 года.

2. Правительству Российской Федерации:

а) привести свои нормативно-правовые акты в соответствие с настоящим Законом;

б) в шестимесячный срок со дня опубликования данного Закона разработать и утвердить нормативно-правовые акты, которые предусмотрены настоящим Законом;

Президент  
Российской Федерации

В.В. Путин



# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## к проекту федерального закона «Об особенностях функционирования Федерального государственного унитарного предприятия «Производственно-аграрное объединение «МАССАНДРА»

Предлагаемый проект федерального закона решает следующие проблемы:

1. Вводит новые термины и определения, позволяющие без внесения изменений в базовый федеральный закон № 171-ФЗ урегулировать проблему «винных напитков» применительно к ПАО «Массандра», вводя понятия «виноматериалы крепленые», «вина крепленые», «вина марочные», «вина коллекционные», «этиловый спирт для виноделия», для продукции, выпускаемой ПАО «Массандра», возвращая этой продукции статус вина (крепленого, марочного, коллекционного).

2. Урегулирует имеющиеся противоречия между существующим на Массандре регламентом производства и действующими в Российской Федерации нормами и стандартами в этом вопросе.

3. Устанавливает особый порядок учета, сохранения и восстановления виноградников на южном берегу Крыма, находящихся в постоянном пользовании Массандры.

4. Разрешает использование в производстве вин на Массандре виноград сортов, которые не включены в государственный реестр, но которые применялись по состоянию на дату принятия решения о присоединении Крыма к Российской Федерации.

5. Вводит заявочный порядок лицензирования деятельности по выпуску вин на ПАО «Массандра».

6. Устанавливает специальную систему отчетности об объемах собранного винограда, изготовленных виноматериалов и произведенной готовой продукции с целью подтверждения факта выпуска вина на ПАО «Массандра» только из собственных виноматериалов, изготовленных из винограда, собранного только на собственных виноградниках, расположенных только на южном берегу Крыма.

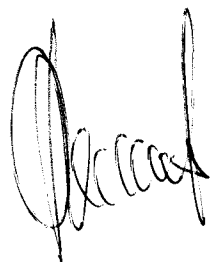
7. Устанавливает особые условия к винам столовым, винам крепленым, винам коллекционным, а также к винам игристым, винам газированным и шампанскому, которые производятся (будут производиться) на ПАО «Массандра».

8. Вводит понятие коллекции вин (энотеки) и определяет порядок ее использования и поддержания.

9. Предоставляет ПАО «Массандра» статус производителя пищевой продукции, освобождая его тем самым от уплаты акцизного сбора.

10. Фиксирует за ПАО «Массандра» право постоянного пользования на земли, находившиеся в пользовании по состоянию на дату присоединения Крыма к Российской Федерации.

11. Вводит особые условия по использованию на ПАО «Массандра» систем автоматизированного контроля за учетом и расходом этилового спирта и спиртосодержащих жидкостей.

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long vertical stroke on the right side.A handwritten signature in black ink, featuring a large, stylized 'M' shape with a horizontal line underneath.

## **ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ**

**к проекту федерального закона «Об особенностях функционирования  
Федерального государственного унитарного предприятия  
«Производственно-аграрное объединение «МАССАНДРА»»**

Принятие федерального закона «О внесении изменений в статьи 2 и 51  
Федерального закона «Об основных гарантиях избирательных прав и права на  
участие в референдуме граждан Российской Федерации» не потребует  
дополнительных расходов из федерального бюджета.

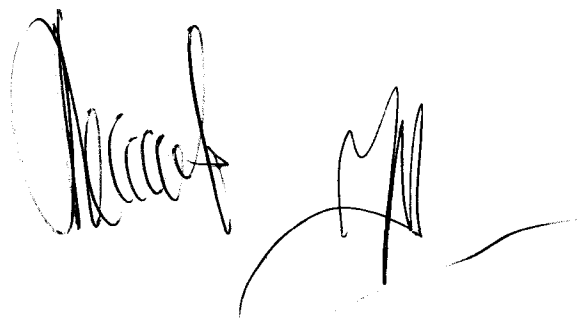
Two handwritten signatures in black ink. The signature on the left is a cursive script, and the signature on the right is a stylized, blocky script.



## ПЕРЕЧЕНЬ

**актов федерального законодательства, подлежащих признанию утратившими силу, приостановлению, изменению или принятию в связи с принятием федерального закона «Об особенностях функционирования Федерального государственного унитарного предприятия «Производственно-аграрное объединение «МАССАНДРА»**

Принятие федерального закона «О внесении изменений в статьи 2 и 51 Федерального закона «Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации» не потребует признания утратившими силу, приостановления, изменения или принятия других актов федерального законодательства.

Two handwritten signatures in black ink, one on the left and one on the right, both appearing to be stylized and illegible.