



# Государственный Комитет по Статистике Азербайджанской Республики



## Методология формирования баланса продовольственных ресурсов



Отдел статистики сельского хозяйства 2024 г.

## ***Балансы продовольственных ресурсов***



- Система сбалансированных данных по источникам поступления ресурсов основных видов сельскохозяйственных продуктов, сырья и продовольствия и каналы их использования.
- Отражают движение продукции от момента производства до момента конечного ее использования, позволяют осуществлять текущий анализ и прогнозировать развитие ситуации на рынке продовольствия, оценивать потребности в импорте, **рассчитывать уровень самообеспечения страны** определять фонды потребления продуктов питания и **рассчитывать уровень потребления основных продуктов питания на душу населения.**

**Периодичность проведения расчета, годовая.**

**Расчеты производятся сектором продовольственных балансов, отдела сельскохозяйственной статистики Государственного Комитета по Статистике Азербайджанской Республики.**





## *Источники информации формирования балансов продовольственных ресурсов:*



- формы государственного статистического наблюдения
- данные полученные от Министерства сельского хозяйства Азербайджанской Республики
- данные выборочных обследований домашних хозяйств
- данные таможенной статистики
- досчеты и экспертные оценки
- переводные коэффициенты в основной вид продукции, Министерством сельского хозяйства Азербайджанской Республики

№ строки	Номер формы	Название формы	Периодичность
1.	29-сх	О сборе сельскохозяйственных культур	годовой
2.	24 корм	О расходе корма для крупного рогатого скота и птиц	годовой
3.	31-а-сх	О продаже и наличии племенного скота и птицы	годовой
4.	1-производство (промышленность)	О производстве товаров, и о предоставлении услуг	годовой
5.	3 бюджет	Квартальный учет доходов и расходов	квартальный
6.	24-сх	О состоянии животноводства	годовой
7.	24-а-сх	О состоянии животноводства у индивидуальных предпринимателей, в фермерских и домашних хозяйствах	квартальный
8.	1-рыба	О выловленной и о реализации свежей рыбы	годовой
9.	2-рыба	Об озерной и прудовой рыбоводстве	годовой
10.	3-рыба (квота)	О квоте на вылов свежей рыбы и о количестве используемых судов, лодок и о количестве работников.	годовой

# Балансы продовольственных ресурсов

<b>Используются для:</b>  <b>Расчета уровня потребления основных продуктов питания;</b>  <b>Расчета уровня самообеспеченности страны</b>	<b>зерно;</b>	
	<b>сахар;</b>	
	<b>картофель;</b>	
	<b>фрукты и ягоды;</b>	
	<b>растительное масло;</b>	
	<b>яйца и яйцепродукты;</b>	
	<b>мясо и мясопродукты;</b>	
	<b>молоко и молочные продукты;</b>	
	<b>продукты переработки зерна;</b>	
	<b>овощи и продовольственные бахчевые культуры;</b>	
	<b>чай;</b>	
<b>соль, пригодная для употребления в пищу.</b>		

# Структура баланса

- **Ресурсы**
- **Запасы на начало года**
- **Производство**
- **Ввоз, включая импорт**
- **Итого ресурсов**
- **Использование**
- **Производственное потребление**
- **Потери**
- **Вывоз, включая экспорт**
- **Личное потребление (фонд потребления)**
- **Запасы на конец года**

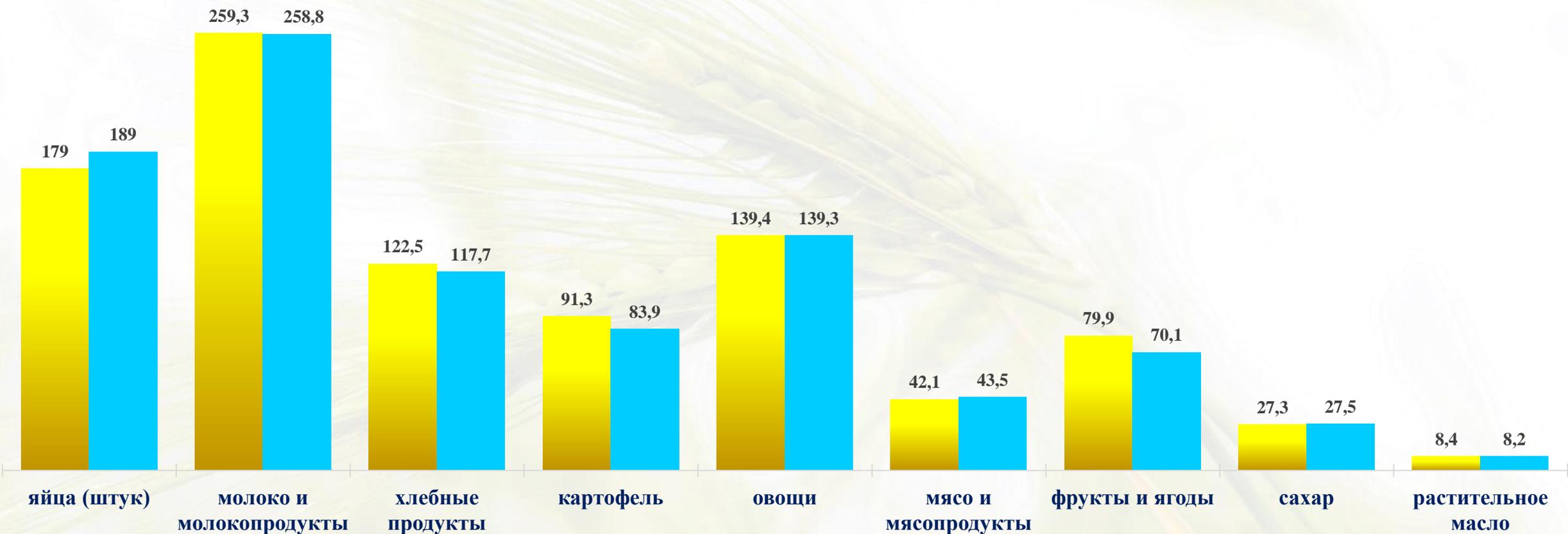


$$КСО = \frac{\text{Объем производства}}{\text{Внутреннее потребление}} \times 100 \%$$

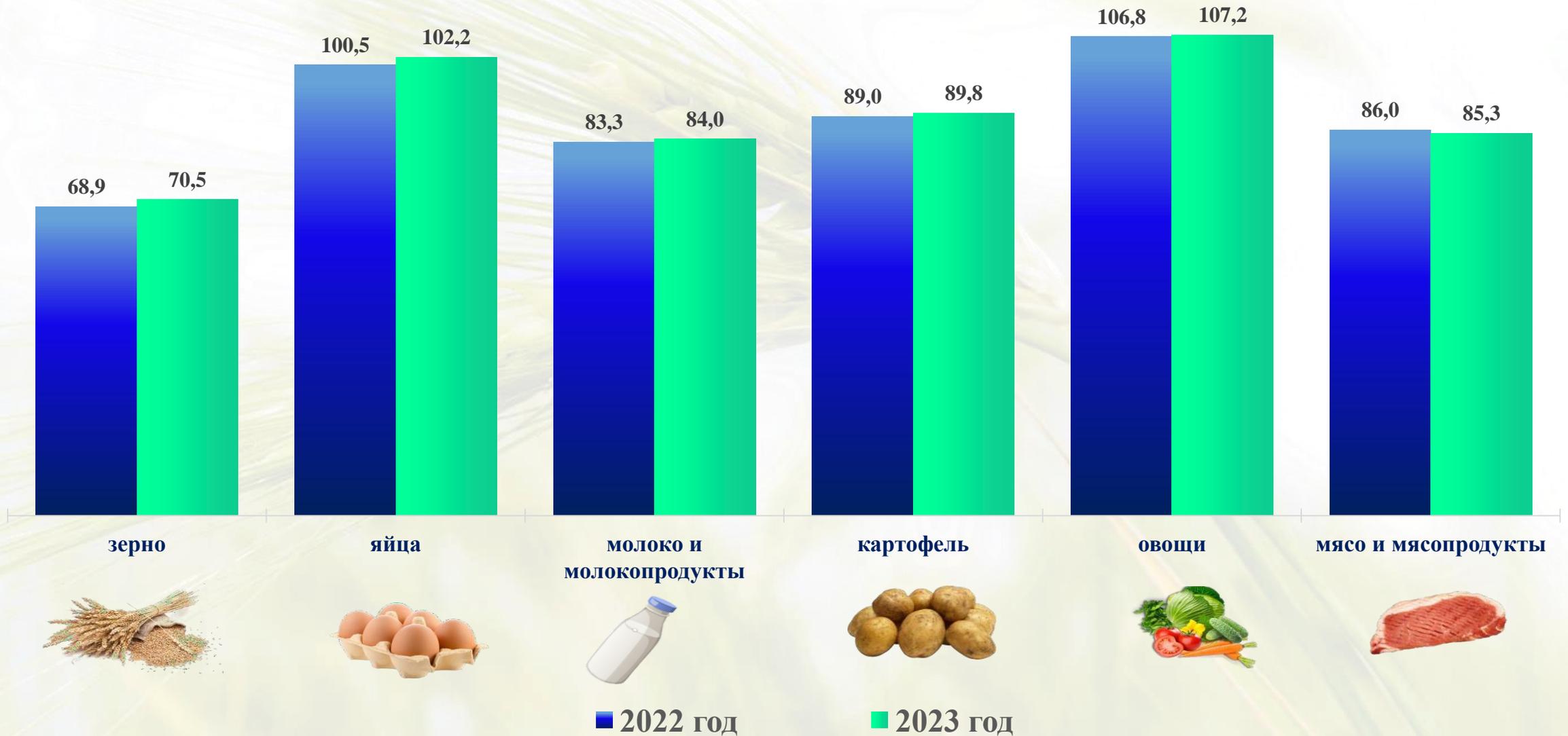
- где КСО - коэффициент самообеспеченности
- **Внутреннее потребление включает:**
  - производственное потребление в сельском хозяйстве
  - личное потребление (фонд потребления)
  - потери продукции
  - использование на непищевые цели



■ 2022 год ■ 2023 год



# Коэффициент самообеспеченности (в процентах)





## Естественные потери при транспортировке, упаковке и выгрузке зерна.



№ строки		Коэффициент потерь, %
1.	При перевозке железнодорожным транспортом (на расстояние до 1000 км)	0,05
2.	При транспортировке автомобильным транспортом (на расстояние до 1000 км)	0,25
3.	При упаковке и погрузке зерна	0,55
4.	При разгрузке с железнодорожного транспорта на элеватор и наоборот	0,25
5.	При разгрузке из автотранспорта в элеватор и наоборот	0,25
6.	При выгрузке непосредственно с корабля на элеватор и наоборот	0,45
7.	При разгрузке с судна на железнодорожный и автомобильный транспорт, а также наоборот.	0,15



**Естественные потери при транспортировке, охлаждении, хранении и выгрузке молока и молочных продуктов.**



**1. Потери при приеме, охлаждении, хранении и анализе непастеризованного молока:**

<b>№ строки</b>		<b>Коэффициент потерь, %</b>
<b>1.</b>	<b>Отбор и очистка молока во время приема</b>	<b>0,02</b>
<b>2.</b>	<b>Во время охлаждения молока</b>	<b>0,03</b>
<b>3.</b>	<b>При хранении молока и наполнении цистерн</b>	<b>0,04</b>

## 2. Потери при транспортировке и доставке молока, сливок на молокоприемные пункты:

№ строки		Коэффициент потерь, %	
		МОЛОКО	СЛИВКИ
1.	При транспортировке в контейнерах железнодорожным и автомобильным транспортом	0,20	0,07
2.	При транспортировке железнодорожным транспортом в цистернах	0,10	
3.	При транспортировке в молоковозах	0,10	0,05
4.	При доставке, оценки качества и анализа молока и сливок на приемных пунктах молока.	0,04	0,04
	<b>Во время общих отгрузок:</b>		
	в сосудах	0,24	0,11
	цистернах	0,14	0,09

### 3. Потери при приеме, охлаждении, хранении и анализе пастеризованного молока:

№ строки		Коэффициент потерь, %
1.	Контрольное взвешивание молока во время приема	0,02
2.	Во время охлаждения молока	0,03
3.	При хранении сырого молока	0,03
4.	Во время нормализации	0,16
5.	При пастеризации, хранении и розливе	0,30
6.	При оценке и анализе качества молока во время загрузки	0,04
	<b>Всего</b>	<b>0,58</b>

#### 4. Потери при производстве, хранении и анализе непастеризованных сливок:

№ строки		Коэффициент потерь, %
1.	Отбор и очистка молока во время приема	0,02
2.	При нагревании молока и сепарации сепаратором	0,17
3.	При заполнении и хранении	0,07
4.	При оценке и анализе качества сливок	0,04
	<b>Всего</b>	<b>0,30</b>

#### 5. Потери при производстве, хранении и анализе сметаны

№ строки		Коэффициент потерь, %
1.	При отборе и очистке молока во время приема	0,02
2.	При нагревании молока и сепарации сепаратором	0,17
3.	При охлаждении и хранении сливок	0,14
4.	При нормализации крема	0,07
5.	Во время пастеризации и охлаждения сливок	0,19
6.	При нагреве, ферментации, хранении и розливе сливок	0,13
7.	При анализе и оценке качества сметаны	0,04
	<b>Всего</b>	<b>0,76</b>



Спасибо за внимание !