

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA FINANSÓW¹⁾

z dnia 4 kwietnia 2003 r.

**w sprawie wysokości norm maksymalnych dopuszczalnych ubytków (niedoborów)
wybranych wyrobów akcyzowych**

Na podstawie art. 34 ust. 3 ustawy z dnia 8 stycznia 1993 r. o podatku od towarów i usług oraz o podatku akcyzowym (Dz. U. Nr 11, poz. 50, z późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Ustala się normy maksymalne dopuszczalnych ubytków (niedoborów) powstających w czasie produkcji, przerobu, zużycia lub magazynowania i przewozu alkoholu etylowego (PKWiU 15.92), zwane-

¹⁾ Minister Finansów kieruje działem administracji rządowej — finanse publiczne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Finansów (Dz. U. Nr 32, poz. 301, Nr 43, poz. 378 i Nr 93, poz. 834).

²⁾ Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 1993 r. Nr 28, poz. 127 i Nr 129, poz. 599, z 1994 r. Nr 132, poz. 670, z 1995 r. Nr 44, poz. 231 i Nr 142, poz. 702 i 703,

z 1996 r. Nr 137, poz. 640, z 1997 r. Nr 111, poz. 722, Nr 123, poz. 776 i 780, Nr 137, poz. 926, Nr 141, poz. 943 i Nr 162, poz. 1104, z 1998 r. Nr 139, poz. 905 i Nr 161, poz. 1076, z 1999 r. Nr 50, poz. 499, Nr 57, poz. 596 i Nr 95, poz. 1100, z 2000 r. Nr 68, poz. 805 i Nr 105, poz. 1107, z 2001 r. Nr 12, poz. 92, Nr 39, poz. 459, Nr 56, poz. 580, Nr 63, poz. 639, Nr 80, poz. 858, Nr 90, poz. 995, Nr 106, poz. 1150 i Nr 122, poz. 1324, z 2002 r. Nr 19, poz. 185, Nr 41, poz. 365, Nr 86, poz. 794, Nr 153, poz. 1272, Nr 169, poz. 1387 i Nr 213, poz. 1800 i 1803 oraz z 2003 r. Nr 7, poz. 79.

go dalej „spirytusem”, i napojów alkoholowych destylowanych (PKWiU 15.91), zwanych dalej „napojami spirytusowymi”, oraz ich półproduktów, w wysokości określonej w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

2. Ubytki spirytusu i napojów spirytusowych ustala się w przeliczeniu na spirytus 100%, a w przypadku spirytusu skażonego stratę ustala się, przyjmując jednostkę miary zastosowaną dla tego spirytusu.

§ 2. 1. Ustala się normy maksymalne dopuszczalnych ubytków (niedoborów) powstających w czasie produkcji, magazynowania i przewozu piwa słodowego (PKWiU 15.96.1), zwanego dalej „piwem”, w wysokości określonej w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

2. Przez „ubytki piwa” rozumie się straty, które powstają w produkcji piwa w czasie od wybicia brzeczki z kotła warzelnego aż do zakończenia wszystkich czynności produkcyjnych i napełnienia piwem gotowym naczyń transportowych lub opakowań jednostkowych (cystern, beczek, pojemników typu KEG, butelek, puszek lub innych opakowań, w których następuje sprzedaż), a także straty powstałe w trakcie pasteryzacji dokonywanej w opakowaniach jednostkowych.

§ 3. 1. Ustala się normy maksymalne dopuszczalnych ubytków (niedoborów) powstających w czasie produkcji, przerobu, magazynowania i przewozu win gronowych (PKWiU 15.93), napojów fermentowanych (np. jabłecznika, wina z gruszek, miodu pitnego), pozostałych, mieszanych napojów zawierających alkohol (PKWiU 15.94), wermutów i innych win ze świeżych winogron przyprawionych roślinami lub substancjami aromatycznymi (PKWiU 15.95), zwanych dalej „wyrobami winiarskimi”, w wysokości określonej w załączniku nr 3 do rozporządzenia.

2. Przez „ubytki powstające w czasie produkcji wyrobów winiarskich” rozumie się straty powstałe w dwufazowym procesie produkcyjnym, na skutek parowania, ulatniania się i wytrącania się osadów oraz wykonywania niezbędnych czynności i operacji technologicznych.

§ 4. 1. Jeżeli ubytek (strata) wyrobów, o których mowa w § 1 ust. 1, § 2 ust. 1 i § 3 ust. 1, wiąże się z kradzieżą lub wynika z zawinionego działania lub zaniechania podatnika, a ustalenie wielkości tego ubytku nie jest możliwe, ubytek ustala dyrektor właściwego urzędu kontroli skarbowej w drodze oszacowania.

2. Jeżeli ubytek powstał wskutek zdarzenia losowego lub innego zdarzenia niezależnego od podatnika, nie uważa się go za ubytek nadmierny, pod warunkiem że o fakcie powstania tego ubytku podatnik powiadomi w ciągu 2 dni właściwy urząd kontroli skarbowej i sporządzi protokół zniszczenia zawierający szczegółowe informacje dotyczące ilości zniszczonych wyrobów oraz przyczyn i okoliczności powstania straty.

§ 5. 1. Do czasu ustalenia przez dyrektora urzędu kontroli skarbowej nowych norm dopuszczalnych ubytków wyrobów akcyzowych, z zastrzeżeniem ust. 2, stosuje się normy określone na podstawie rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 28 grudnia 1999 r. w sprawie wysokości norm maksymalnych dopuszczalnych ubytków (niedoborów) niektórych wyrobów akcyzowych (Dz. U. Nr 111, poz. 1288), nie dłużej jednak niż do dnia 30 czerwca 2003 r.

2. W przypadku dopuszczalnych ubytków spirytusu, powstających przy produkcji napojów spirytusowych, o których mowa w części II w ust. 1 i 4 załącznika nr 1 do rozporządzenia, do czasu ustalenia przez dyrektora urzędu kontroli skarbowej nowych norm dopuszczalnych ubytków stosuje się normy określone na podstawie niniejszego rozporządzenia, nie dłużej jednak niż do dnia 30 czerwca 2003 r.

§ 6. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 8 kwietnia 2003 r.³⁾

Minister Finansów: w z. *W. Ciesielski*

³⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Finansów z dnia 28 grudnia 1999 r. w sprawie wysokości norm maksymalnych dopuszczalnych ubytków (niedoborów) niektórych wyrobów akcyzowych (Dz. U. Nr 111, poz. 1288), które traci moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Załączniki do rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 4 kwietnia 2003 r. (poz. 524)

Załącznik nr 1

NORMY MAKSYMALNE DOPUSZCZALNYCH UBYTKÓW (NIEDOBORÓW) POWSTAJĄCYCH W CZASIE PRODUKCJI, PRZEROBU, ZUŻYCIA LUB MAGAZYNOWANIA I PRZEWOZU SPIRYTUSU I NAPOJÓW SPIRYTUSOWYCH ORAZ ICH PÓŁPRODUKTÓW

I.1. Przy rektyfikowaniu spirytusu surowego oraz innych spirytusów nieoczyszczonych ubytki dopuszczalne spirytusu, określone procentowo od ilości spirytusu wprowadzonego do aparatu destylacyjnego, wynoszą:

1) dla aparatów o działaniu okresowym:

- | | |
|---|--------|
| a) przy wydajności do 7 000 dm ³ 100% spirytusu rektyfikowanego na dobę | 0,75%, |
| b) przy wydajności ponad 7 000 dm ³ 100% spirytusu rektyfikowanego na dobę | 0,65%; |

- 2) dla aparatów o działaniu ciągłym:
- przy wydajności do 10 000 dm³ 100% spirytusu rektyfikowanego na dobę 0,63%,
 - przy wydajności od 10 000 dm³ do 25 000 dm³ 100% spirytusu rektyfikowanego na dobę 0,53%,
 - przy wydajności powyżej 25 000 dm³ 100% spirytusu rektyfikowanego na dobę 0,49%;
- 3) dla aparatów pracujących w procesie doświadczalnym normy ubytków, o których mowa w pkt 1 i 2, podwyższa się o 1,0 pkt.
2. Przy dodatkowym oczyszczaniu spirytusu rektyfikowanego wysokość ubytków, o których mowa w ust. 1, zmniejsza się o 0,25 pkt.
3. Wydajność dobową dla poszczególnych gatunków rektyfikatów ustala się w oparciu o średnią godzinową wydajność pomnożoną przez 24.
4. Przy odwadnianiu spirytusu ubytki dopuszczalne spirytusu wynoszą 0,75% ilości spirytusu wprowadzonego do aparatu destylacyjnego, z tym że w przypadku stosowania metody „sit molekularnych” dopuszczalne ubytki wynoszą 1,0% ilości spirytusu wprowadzonego do urządzeń odwadniających.
5. Do ubytków przy rektyfikacji i odwadnianiu spirytusu zalicza się również ubytki powstałe w laboratoriach zakładowych i przy pobieraniu próbek z kłosa spirytusu, związane z badaniem przebiegu tych procesów.
- II.1. Przy produkcji napojów spirytusowych i spirytusu rektyfikowanego butelkowanego ubytki dopuszczalne spirytusu, określone w przeliczeniu na spirytus 100%, zawarty w przekazanych do magazynu gotowych wyrobach, wynoszą:
- dla wódek, z wyłączeniem wódek ziołowych aromatyzowanych 1,7%;
 - dla wódek ziołowych aromatyzowanych 2,3%;
 - dla okowit (wódki naturalnych) zbożowych 2,3%;
 - dla okowit (wódki naturalnych) pozostałych 2,6%;
 - dla brandy, brandy zbożowej, rumu i whisky 2,6%;
 - dla napojów spirytusowych jałowcowych, kminkowych, anyżowych i gorzkich (bitter) 2,6%;
 - dla napojów spirytusowych owocowych 3,3%;
 - dla likierów, z wyłączeniem likierów z dodatkiem jaj, likieru jajecznego (advocaat) i likieru śmietankowego 3,6%;
 - dla kremów 4,3%;
 - dla likierów z dodatkiem jaj 4,8%;
 - dla likieru jajecznego (advocaat) i likieru śmietankowego 5,8%;
 - dla spirytusu rektyfikowanego butelkowanego 2,0%.
2. Ubytki dopuszczalne spirytusu, o których mowa w ust. 1, obejmują straty powstałe w cyklu produkcyjnym niezależnie od ilości oddziałów produkcyjnych i ich lokalizacji, z wyłączeniem ubytków powstałych w czasie magazynowania (leżakowania) i wydawania półproduktów oraz maderyzacji spirytusów surowych.
3. Do ubytków spirytusu w cyklu produkcyjnym zalicza się również:
- ubytki powstałe w laboratoriach zakładowych związane z badaniem przebiegu procesu produkcji;
 - ubytki związane z likwidacją nienaprawialnych braków wyrobów spirytusowych.
4. W przypadku niezakończonego cyklu produkcji napojów spirytusowych i spirytusu rektyfikowanego butelkowanego ustala się niżej wymieniony podział norm dopuszczalnych ubytków, o których mowa w ust. 1, przy czym dopuszczalne ubytki powstające w czasie sporządzania zestawu są ustalane od ilości spirytusu zawartego w przekazanym (sprzedanym) wyrobie, a dopuszczalne ubytki powstające w trakcie rozlewu — od ilości spirytusu zawartego w gotowych wyrobach przekazanych do magazynu:

Lp.	Napoje spirytusowe	Sporządzenie zestawu w %	Rozlanie zestawu w %
1	2	3	4
1	wódki, z wyłączeniem wódek ziołowych aromatyzowanych	0,5	1,2
2	wódki ziołowe aromatyzowane	1,0	1,3
3	okowity (wódki naturalne) zbożowe	1,0	1,3
4	okowity (wódki naturalne) pozostałe	1,0	1,6
5	brandy, brandy zbożowa, rum i whisky	1,0	1,6

1	2	3	4
6	napoje spirytusowe jałowcowe, kminkowe, anyżowe i gorzkie (bitter)	1,0	1,6
7	napoje spirytusowe owocowe	1,5	1,8
8	likieri, z wyłączeniem likierów z dodatkiem jaj, likieru jajecznego (advocaat) i likieru śmietankowego	1,8	1,8
9	kremy	1,75	2,55
10	likieri z dodatkiem jaj	2,0	2,8
11	likier jajeczny (advocaat) i likier śmietankowy	2,5	3,3
12	spirytus rektyfikowany butelkowany	0,5	1,5

III.1. Przy maderyzacji spirytusu surowego ubytki dopuszczalne spirytusu ustala się na każdy dzień maderyzacji od objętości pobranego spirytusu 100% w wysokości:

- 1) w naczyniach metalowych 0,09%;
- 2) w naczyniach kamionkowych 0,075%.

2. Okres trwania maderyzacji przyjęty do obliczania ubytków wynosi dla spirytusu surowego nie więcej niż:

- 1) zbożowego 12 tygodni;
- 2) owocowego 16 tygodni.

3. Ubytki dopuszczalne spirytusu powstałe przy maderyzacji rozlicza się łącznie z ubytkami określonymi w części II w ust. 1.

IV.1. Naturalne ubytki powstające w czasie magazynowania spirytusu, liczone w stosunku do objętości 100% spirytusu, nie mogą przekroczyć:

- 1) w czasie przechowywania — 0,0007% od sumy dziennych pozostałości spirytusu; podstawą obliczenia tej sumy są codzienne stany spirytusu wykazywane w ewidencji magazynowej;
- 2) przy przyjęciu spirytusu do magazynu:
 - a) jeżeli przyjęcia dokonano sposobem wagowym — 0,05% od ilości określonej w dokumencie sprawdzenia i przyjęcia, przeliczonej w oparciu o urzędowe tabele alkoholometryczne na jednostki objętościowe; nie dotyczy to przyjęcia przy zastosowaniu wagi zbiornikowej,
 - b) jeżeli przyjęcia dokonano sposobem objętościowym — 0,10% ilości ustalonej w cysternie, w której dostarczono spirytus,
 - c) w przypadku przewodowego przemieszczenia spirytusu wewnątrz jednostki gospodarczej — 0,025% od ilości przyjętej ustalonej w dziale przyjmującym spirytus;
- 3) przy wydawaniu spirytusu z magazynu:
 - a) 0,09% od ilości wydanej,
 - b) w przypadku przewodowego przemieszczenia spirytusu wewnątrz jednostki go-

spodarczej — 0,025% od ilości wydanej ustalonej w dziale odbierającym spirytus.

2. Rozliczenia ubytków w magazynie spirytusu dokonuje się, porównując rzeczywisty ubytek wszystkich magazynowanych spirytusów nieskażonych z sumą ubytków, wyliczoną na podstawie norm ustalonych w ust. 1.

3. Przy magazynowaniu spirytusów skażonych stosuje się normy ubytków w wysokości ustalonej w ust. 1, liczone w stosunku do wagi tego spirytusu, oddzielnie dla każdego spirytusu skażonego określonym skażalnikiem.

4. Przepisów ust. 1 i 2 nie stosuje się do gorzelni rolniczych, w których magazynowanie spirytusu odbywa się w systemie „magazynu zamkniętego”.

V.1. Przy magazynowaniu półproduktów zawierających spirytus (nalewów, soków owocowych konserwowanych spirytusem, spirytusów owocowych lub zestawów napojów spirytusowych, o których mowa w części II ust. 1 pkt 2—11) normy ubytków liczone procentowo od sumy dziennych pozostałości spirytusu zawartego w półproduktach wynoszą:

- 1) dla półproduktów o mocy do 25% przechowywanych w naczyniach drewnianych — 0,005%, a w naczyniach metalowych lub innych — 0,0025%;
- 2) dla półproduktów o mocy powyżej 25% przechowywanych w naczyniach drewnianych i kamionkowych o pojemności do 600 litrów — 0,0115%, a w naczyniach drewnianych i kamionkowych o pojemności ponad 600 litrów — 0,01%;
- 3) dla półproduktów o mocy powyżej 25% przechowywanych w naczyniach metalowych — 0,0018%.

2. Przy leżakowaniu spirytusów owocowych, winnych, zbożowych lub specjalnych normy ubytków spirytusu liczone procentowo od sumy dziennych pozostałości wynoszą:

- 1) w naczyniach drewnianych o pojemności do 600 litrów 0,0115%;

- 2) w naczyniach o pojemności ponad 600 litrów:
- a) drewnianych 0,01%,
 - b) metalowych 0,0018%;
- 3) przy leżakowaniu whisky 0,03%.
3. Podstawą obliczenia sumy dziennych pozostałości spirytusu zawartego w półproduktach, o których mowa w ust. 1 i 2, są ichienne stany wykazywane w ewidencji magazynowej.
4. Przy wydawaniu z naczyń produkcyjnych półproduktów, o których mowa w ust. 1 i 2, stosuje się normy ubytków naturalnych, liczone w stosunku do wydanej ilości tych półproduktów w wysokości:
- 1) dla nalewów na owoce świeże 10%;
 - 2) dla nalewów na owoce suszone 9%;
 - 3) dla soków owocowych konserwowanych spirytusem (morsów) o mocy do 25% 4%;
 - 4) dla soków owocowych konserwowanych spirytusem (morsów) o mocy od 25% do 70% 4,5%;
 - 5) dla spirytusów owocowych i destylatów 3%.
5. W magazynach półproduktów napojów spirytusowych, o których mowa w części II ust. 1 pkt 2—11, ogólny ubytek magazynowy spirytusu zawartego we wszelkiego rodzaju półproduktach porównuje się z sumą dopuszczalnych ubytków spirytusu zawartego w tych półproduktach. Wyniki obrachunków przeprowadzonych w magazynach półproduktów nie mogą być kompensowane wynikami obrachunków przeprowadzonych w magazynach spirytusu lub w działach produkcyjnych, z wyjątkiem przypadku magazynowania (przechowywania) półproduktów w pomieszczeniach działów produkcyjnych wódek.
- VI. Ubytki spirytusu powstałe przy oddzielaniu osadów z półproduktów (opróżnienie naczyń) oraz w wyniku obróbki nowych naczyń drewnianych (ługowanie), a także przy płukaniu naczyń transportowych, jeżeli zostały ustalone w obecności pracownika szczególnego nadzoru podatkowego, uznaje się za dozwolone i rozlicza oddzielnie.
- VII. Przy magazynowaniu napojów spirytusowych i spirytusu rektyfikowanego w butelkach normy ubytków naturalnych spirytusu z powodu stłuczki liczone procentowo od objętości spirytusu 100% zawartego w wyrobach gotowych wydanych z magazynu ustala się w wysokości nie wyższej niż 0,07%. Rozliczenia ubytków spirytusu z powodu stłuczki dokonuje się za okresy kwartalne.
- VIII. Ubytki spirytusu, których normy ustalono w częściach I, II, III, IV i V, rozlicza się narastająco za okresy roczne.
- IX.1. Przy przewozie spirytusu oraz napojów spirytusowych i ich półproduktów naturalny ubytek liczony w stosunku do wystanej objętości spirytusu 100% nie może przekroczyć:
- 1) w cysternach samochodowych 0,10%,
 - 2) w cysternach kolejowych 0,01% za każdy dzień przewozu,
 - 3) w innych naczyniach transportowych 0,04% za każdy dzień przewozu,
- przy czym dzień wystania i dzień przyjęcia przesyłki liczy się jako jeden dzień przewozu spirytusu.
2. W przypadku przelewu spirytusu do innych naczyń podczas jego transportu naturalny ubytek nie może przekroczyć 0,15% ilości przelanej, przy czym pierwszy i ostatni dzień przewozu spirytusu w tych samych naczyniach transportowych liczy się jako jeden dzień.
3. Normy dozwolonych ubytków ustalone w ust. 1 powiększa się o:
- 1) 0,09 pkt — gdy pomiar wystanego spirytusu był dokonany w zbiorniku dostawcy;
 - 2) 0,25 pkt — gdy pomiar spirytusu był dokonany w zbiorniku odbiorcy, a spirytus dostarczono w cysternie;
 - 3) 0,35 pkt — gdy pomiar spirytusu był dokonany w zbiorniku odbiorcy, a spirytus dostarczono w innych niż cysterna naczyniach.
4. Jeżeli przy odbiorze przesyłki spirytusu, dokonywanym przy udziale pracownika szczególnego nadzoru podatkowego, zostanie stwierdzone, że naczynia ze spirytusem nie zostały uszkodzone, a nałożone przy wysyłce spirytusu przez pracownika szczególnego nadzoru podatkowego urzędowe zabezpieczenia nie zostały naruszone, to ubytku spirytusu przekraczającego normy ustalone w ust. 1, 2 i 3 nie uważa się za nadmierny.
- X. Normy dopuszczalnych ubytków spirytusu i napojów spirytusowych, które zostały zużyte do wytwarzania wyrobów innych niż wyroby zaliczone do grupowania PKWiU 15.91 Napoje alkoholowe destylowane i PKWiU 15.92 Alkohol etylowy, oraz normy dopuszczalnych ubytków spirytusu występujących w czasie oczyszczania (regeneracji) spirytusów odpadowych ustalają dyrektorzy urzędów kontroli skarbowej.

Załącznik nr 2

**NORMY MAKSYMALNE DOPUSZCZALNYCH UBYTKÓW (NIEDOBORÓW)
POWSTAJĄCYCH W CZASIE PRODUKCJI, MAGAZYNOWANIA I PRZEWOZU PIWA**

I. 1. Normy dopuszczalne ubytków powstających w czasie produkcji piwa wynoszą:

Piwo o zawartości ekstraktu w brzeczce podstawowej (% wag.)	Dopuszczalne ubytki ogółem % brzeczki gorącej
do 15,0	20
powyżej 15,0	22

2. Normy dopuszczalnych ubytków, o których mowa w ust. 1, dzieli się na poszczególne fazy produkcyjne, właściwe dla browaru: warzelnia, fermentacja i leżakownia lub tankofermentory oraz rozlew, odrębnie dla każdego rodzaju piwa, z określeniem wskaźników procentowych rozlewu piwa do różnych naczyń transportowych.

3. W przypadku schładzania brzeczki gorącej za pomocą tacy normy ubytków ustalone w ust. 1, podwyższa się o 3 pkt.

4. W przypadku pasteryzacji piwa w butelkach w browarze o rocznej produkcji do 20 tys. hl piwa normy ubytków ustalone w ust. 1 podwyższa się o 3 pkt.

5. Jeżeli w trakcie obrachunku miesięcznego zostanie stwierdzone, iż faktyczne wskaźniki procentowe rozlewu do butelek i beczek (lub innych pojemników) różnią się od przyjętych przy ustaleniu norm dopuszczalnych ubytków ogółem więcej niż o 5 pkt, podatnik dokonuje, za okres objęty obrachunkiem, korekty miesięcznych obrotów w ewidencji piwa gotowego, uwzględniając nor-

my ubytków ustalonych przez dyrektora urzędu kontroli skarbowej przy rozlewie do różnych rodzajów naczyń.

6. W przypadku sprzedaży brzeczki gorącej lub piwa będącego w toku produkcji ustalenie normy dopuszczalnego ubytku następuje przez odniesienie ubytków (zaników) fazowych do odpowiednich etapów produkcji przebytych u sprzedającego.

7. Do ubytków powstających w czasie produkcji piwa zalicza się również ubytki powstałe w laboratoriach zakładowych, związane z kontrolą produkcji i oceną wyrobów gotowych.

II. 1. Dopuszczalne ubytki powstające przy magazynowaniu piwa w butelkach lub puszkach ustala się w wysokości nie większej niż 0,02% ilości wydanej z magazynu. Rozliczenia ubytków z powodu strat magazynowych dokonuje się za okresy kwartalne.

2. Dopuszczalne ubytki powstające w czasie przewozu transportem samochodowym piwa w butelkach ustala się w wysokości nie większej niż 0,04% ilości piwa pobranego do przewozu ustalonej na podstawie spisu przewozowego. Ubytki te są rozliczane odrębnie dla każdej przesyłki piwa i przysługują tylko w przypadku, gdy cena piwa została ustalona loco magazyn odbiorcy, a przewóz odbywa się transportem własnym jednostki.

III. 1. Dopuszczalne ubytki powstające podczas przewozu piwa cysternami wynoszą:

Czynności powodujące powstanie ubytku	Jednostka miary	Ubytki w %	Podstawa odniesienia
1) załadunek	dm ³	0,30	ilość nadana
2) wyładunek	dm ³	0,30	ilość ustalona w legalizowanym naczyniu transportowym
3) wyładunek	dm ³	0,50	ilość przyjęta w zbiorniku odbiorcy
4) transport	dm ³	0,20	ilość nadana

1) norma ubytku naturalnego z tytułu załadunku (poz. 1 tabeli) przysługuje nadawcy;

2) normę ubytku naturalnego z tytułu wyładunku (poz. 3 tabeli) stosuje się wówczas, gdy podczas przyjęcia przesyłki piwa nie można ustalić jego ilości w naczyniu transportowym; ubytek dopuszczalny obliczony na podstawie tej normy należy porównać z różnicą między ilością piwa

określoną w dokumencie przewozu a ilością tego piwa określoną w dokumencie przyjęcia;

3) normy ubytków ustalone w tabeli stosuje się niezależnie od pory roku, odległości i czasu przewozu.

2. W razie konieczności przelania piwa podczas przewozu dopuszczalny ubytek nie może przekroczyć 0,3% ilości przelanej.

Załącznik nr 3

**NORMY MAKSYMALNE DOPUSZCZALNYCH UBYTKÓW (NIEDOBORÓW) POWSTAJĄCYCH
W CZASIE PRODUKCJI, PRZEROBU, MAGAZYNOWANIA I PRZEWOZU WYROBÓW WINIARSKICH**

I. Normy maksymalnych dopuszczalnych ubytków powstających w czasie produkcji wyrobów winiarskich:

1. Normy maksymalnych dopuszczalnych ubytków powstających w czasie produkcji wyrobów winiarskich wynoszą (w procentach):

Faza produkcji	Wina gronowe	Napoje fermentowane			
		miody pitne			pozostałe napoje fermentowane
		trójniak, czwórniak	dwójniak	półtorak	
I	3,0	3,5	5,0	5,5	3,0
II	4,0	4,0	5,5	5,5	3,5

2. I faza obejmuje cykl produkcyjny od sporządzenia nastawu do zakończenia procesu fermentacji i przekazania napoju na leżakownię.

II faza obejmuje cykl produkcyjny od chwili przyjęcia napoju do leżakowni do zakończenia wszystkich czynności produkcyjnych i napełnienia opakowań jednostkowych.

3. Wysokość ubytków należy obliczać w procentach:

1) w I fazie od ilości nastawów obciążonych i przekazanych do II fazy w okresie obrachunkowym bez względu na to, w jakim okresie nastawy zostały sporządzone, z tym że objętość wina w okresie fermentacji burzliwej może być maksymalnie o 3% większa od objętości ustalonej w nastawie;

2) w II fazie od ilości otrzymanego napoju po zakończeniu fermentacji głównej, przyjętego do leżakowni, oraz od zwiększających objętość dodatków;

3) w przypadku stosowania dodatkowych procesów lub operacji technologicznych wymienionych w części II — od ilości napoju wziętego do dalszego przerobu.

4. Każda z faz procesu produkcyjnego podlega odrębnemu rozliczeniu, przy czym niewykorzystane dozwolone ubytki lub stwierdzone nadwyżki w jednej fazie nie mogą być wykorzystane na pokrycie nadmiernych ubytków w drugiej fazie.

Niewykorzystane dozwolone ubytki lub stwierdzone nadwyżki w jednym rodzaju wina gronowego lub napoju fermentowanego nie mogą być wykorzystane na pokrycie nadmiernych ubytków w innym rodzaju.

Dozwolone ubytki niewykorzystane w roku obrachunkowym są przenoszone na następny rok

w rzeczywistej wysokości, jednakże nie wyższej od wysokości dopuszczalnych ubytków obliczonych od równocześnie przenoszonych ilości napojów.

5. Przy produkcji win owocowych, napojów winopodobnych lub napojów niskoalkoholowych z moszczu świeżego (niemagazynowanego) normy ubytków ustalone w ust. 1 w I fazie produkcji podwyższa o 0,8 pkt.

6. W przypadku stosowania uzupełniających procesów lub operacji technologicznych dopuszczalne ubytki ustalone w ust. 1 dla II fazy podwyższa się:

1) przy maderyzacji o 1 pkt,

2) przy gazowaniu o 2 pkt

od ilości wyrobów winiarskich wziętej do tych operacji.

7. Przy ponownym przerobie wyrobów winiarskich zwróconych z handlu lub z magazynu wyrobów gotowych ustala się maksymalne dopuszczalne ubytki w wysokości 2% ilości przyjętej do przerobu.

8. Przy sprzedaży (wysyłce) wyrobów winiarskich luzem na zasadzie pisemnych uzgodnień między zainteresowanymi podatnikami następuje podział ubytków II fazy w zależności od zaawansowania procesu technologicznego u sprzedawcy.

9. Przepis ust. 8 stosuje się również przy przerobie własnych wyrobów winiarskich.

10. Do ubytków powstających przy produkcji wyrobów winiarskich zalicza się również ubytki powstałe w laboratoriach zakładowych, związane z kontrolą przebiegu produkcji i oceną wyrobów gotowych.

II. Normy maksymalnych dopuszczalnych ubytków przy przerobie wyrobów winiarskich pochodzących z zakupu:

- | | | |
|---|--|--------|
| 1. Przy wykonaniu niżej wymienionych operacji technicznych i technologicznych dopuszcza się straty w wysokości: | b) odbarwianiu (węgiel aktywowany) | 1,00%, |
| 1) przy mieszaniu przez przepompowanie | c) żelazocyjankiem potasu i innymi środkami | 0,90%; |
| 2) przy filtracji przez kartony filtracyjne lub ziemię okrzemkową | 8) przy pasteryzacji | 0,25%; |
| 3) przy wirowaniu | 9) przy przerobie (kupażu, dosłodzeniu, wzmocnieniu itp.) | 0,40%; |
| 4) przy ususzcze w naczyniach drewnianych (miesięcznie) | 10) przy zdjęciu znad osadu | 0,15%; |
| 5) przy rozlewie win do butelek: | 11) przy gazowaniu | 2,00%. |
| a) na zimno | 2. Przy rozlewie wyrobów winiarskich gazowanych i musujących normy ubytków ustalone w ust. 1 pkt 5 podwyższa się o 0,5 pkt. | |
| b) na gorąco | 3. Suma ubytków powstałych w wyniku wykonywania operacji technicznych i technologicznych, o których mowa w ust. 1, nie może przekraczać odpowiednich norm ustalonych dla II fazy produkcji. Przepis części I ust. 5 stosuje się odpowiednio. | |
| 6) przy wychładzaniu | | |
| 7) przy klarowaniu win: | | |
| a) bentonitem | | |

III. Maksymalne dopuszczalne ubytki powstające podczas przewozu wyrobów winiarskich cysternami:

Czynności powodujące powstanie ubytku	Jednostka miary	Ubytki w %	Podstawa odniesienia
1) załadunek	dm ³	0,30	ilość nadana
2) wyładunek	dm ³	0,30	ilość ustalona w legalizowanym naczyniu transportowym
3) wyładunek	dm ³	0,50	ilość przyjęta w zbiorniku odbiorcy
4) transport	dm ³	0,20	ilość nadana

- | | |
|--|---|
| 1) norma ubytku naturalnego z tytułu załadunku (poz. 1 tabeli) przysługuje nadawcy, jeżeli pomiar ilości nadanej został dokonany w naczyniu służącym do transportu; | napoju winnego określoną w dokumencie przewozu a ilością tego napoju określoną w dokumencie przyjęcia; |
| 2) normę ubytku naturalnego z tytułu wyładunku (poz. 3 tabeli) stosuje się wówczas, gdy podczas przyjęcia przesyłki napoju winnego nie można ustalić jego ilości w naczyniu transportowym. Ubytek dopuszczalny obliczony na podstawie tej normy należy porównać z różnicą między ilością | 3) zasadę określoną w pkt 2 stosuje się odpowiednio w przypadku wyładunku napojów winnych przewożonych transportem kolejowym; |
| | 4) normy ubytków ustalone w tabeli obowiązują niezależnie od pory roku, odległości i czasu przewozu. |

IV. Maksymalne dopuszczalne ubytki powstające w czasie magazynowania wyrobów winiarskich w butelkach (stłuczka magazynowa) ustala się w wysokości nie większej niż 0,03% ilości wydanej z magazynu. Rozliczenia ubytków z powodu stłuczki dokonuje się za okresy kwartalne.