

1288

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA FINANSÓW

z dnia 28 grudnia 1999 r.

w sprawie wysokości norm maksymalnych dopuszczalnych ubytków (niedoborów) niektórych 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, 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 oraz z 1999 r. Nr 50, poz. 499, Nr 57, poz. 596 i Nr 95, poz. 1100) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Ustala się normy maksymalne dopuszczalnych ubytków (niedoborów) powstających w czasie produkcji, magazynowania, przerobu, zużycia lub magazynowania i przewozu spirytusu i wyrobów spirytusowych oraz ich półproduktów w wysokości określonej w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

2. Przez dopuszczalne ubytki spirytusu rozumie się naturalne straty, jakie mogą powstać, niezależnie od pory roku, w trakcie procesów produkcyjnych, magazynowania i przewozu spirytusu, wyrobów spirytusowych oraz ich półproduktów.

3. Przez ubytki spirytusu, o których mowa w rozporządzeniu, należy rozumieć straty alkoholu etylowego przeliczonego na spirytus, z tym że 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 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 wyrobów winiarskich 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. Do czasu ustalenia przez dyrektora urzędu kontroli skarbowej nowych norm dopuszczalnych ubytków wyrobów akcyzowych stosuje się normy określone na podstawie rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 27 lipca 1993 r. w sprawie wysokości norm dopuszczalnych ubytków powstających w czasie produkcji, magazynowania, przerobu, zużycia i przewozu spirytusu, wyrobów spirytusowych i ich półproduktów oraz piwa i wyrobów winiarskich (Dz. U. Nr 75, poz. 356), nie dłużej jednak niż do dnia 30 października 2000 r.

§ 6. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2000 r.

Minister Finansów: w z. J. Bauc

Załączniki do rozporządzenia Ministra Finansów
z dnia 28 grudnia 1999 r. (poz. 1288)

Załącznik nr 1

NORMY MAKSYMALNE DOPUSZCZALNYCH UBYTKÓW (NIEDOBORÓW) POWSTAJĄCYCH W CZASIE PRODUKCJI, PRZEROBU, ZUŻYCIA LUB MAGAZYNOWANIA I PRZEWÓZU SPIRYTUSU I WYROBÓW 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 dm³ 100%
spirytusu rektyfikowanego na dobę 0,75%,

- b) przy wydajności ponad 7.000 dm³ 100% spirytusu rektyfikowanego na dobę 0,65%,
- 2) dla aparatów o działaniu ciągłym:
- a) przy wydajności do 10.000 dm³ 100% spirytusu rektyfikowanego na dobę 0,63%,
- b) przy wydajności od 10.000 dm³ do 25.000 dm³ 100% spirytusu rektyfikowanego na dobę 0,53%,
- c) 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, mogą być podwyższone przez dyrektora właściwego urzędu kontroli skarbowej, nie więcej jednak niż 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 prób z klosza spirytusu związane z badaniem przebiegu tych procesów.
- II. 1. Przy produkcji wyrobów spirytusowych ubytki dopuszczalne spirytusu, określone w przeliczeniu na spirytus 100%, zawarty w przekazanych do magazynu gotowych wyrobach, wynoszą:
- 1) dla wyrobów spirytusowych czystych i spirytusu butelkowanego 0,9%,
- 2) dla wódek gatunkowych zbożowych 1,0%,
- 3) dla wódek gatunkowych wytrawnych stołowych, z wyłączeniem zbożowych 1,65%,
- 4) dla wódek gatunkowych naturalnych i naturalnych mieszanych 1,8%,
- 5) dla wódek półwytrawnych 1,7%,
- 6) dla wódek półsłodkich 2,0%,
- 7) dla wódek słodkich, z wyłączeniem wódki „Krupnik”, 2,5%,
- 8) dla wódki gatunkowej „Krupnik” 4,5%,
- 9) dla likierów 2,8%,
- 10) dla kremów mlecznych 3,0%,
- 11) dla kremów jajowych i jajowo-mlecznych 5,0%,
- 12) dla aperitifów i koktajli 2,5%,
- 13) dla napojów alkoholowych niskoprocentowych do 18% mocy 2,5%,
- 14) dla kremów śmietankowych do 18% mocy 5,0%,
- 15) dla gazowanych napojów alkoholowych niskoprocentowych do 18% mocy 4,5%.
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:
- 1) ubytki powstałe w laboratoriach zakładowych związane z badaniem przebiegu procesu produkcji,
- 2) ubytki związane z likwidacją nienaprawialnych braków wyrobów spirytusowych.
4. W przypadku nie zakończonego cyklu produkcji wyrobów spirytusowych 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.	Wyroby spirytusowe	Sporządzenie zestawu w %	Rozlanie zestawu w %
1	2	3	4
1	czyste i spirytus butelkowany	0,5	0,4
2	wódki gatunkowe zbożowe	0,55	0,45
3	wytrawne stołowe, z wyłączeniem zbożowych	1,0	0,65

1	2	3	4
4	naturalne i naturalne mieszane	1,1	0,7
5	półwytrawne	1,0	0,7
6	półsłodkie	1,2	0,8
7	słodkie, z wyłączeniem wódki „Krupnik”	1,5	1,0
8	wódka gatunkowa „Krupnik”	3,5	1,0
9	likieri	1,8	1,0
10	kremy mleczne	1,5	1,5
11	kremy jajowe i jajowo-mleczne	2,5	2,5
12	aperitify i koktajle	1,5	1,0
13	napoje do 18% mocy	1,5	1,0
14	kremy śmietankowe do 18% mocy	2,5	2,5
15	gazowane napoje do 18% mocy	1,5	3,0

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 sąienne 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 gospodarczej — 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 skaźnikiem.

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 wódek gatunkowych) 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: | |
| — drewnianych | 0,01%, |
| — 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 wódek gatunkowych 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 wypadku 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 (tugowanie), 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 wyrobów spirytusowych 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 wyrobów spirytusowych i ich półproduktów naturalny ubytek liczony w stosunku do wysłanej 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 wysłania 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 wysłanego spirytusu dokonany był w zbiorniku dostawcy,
- 2) 0,25 pkt — gdy pomiar spirytusu dokonany był w zbiorniku odbiorcy, a spirytus dostarczono w cysternie,
- 3) 0,35 pkt — gdy pomiar spirytusu dokonany był 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 ubytek spirytusu przekraczający normy ustalone w ust. 1, 2 i 3 nie uważa się za nadmierny.

X. Normy dopuszczalnych ubytków spirytusu i wyrobów spirytusowych w czasie ich zużycia do wytwarzania towarów innych niż wyroby przemysłu spirytusowego 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 dyrektor urzędu kontroli skarbowej może podwyższyć normy ubytków ustalone w ust. 1, nie więcej jednak niż o 3 pkt.

4. W przypadku pasteryzacji piwa w butelkach w browarze o rocznej produkcji do 20 tys. hl piwa dyrektor urzędu kontroli skarbowej może podwyższyć normy ubytków ustalone w ust. 1, jednak nie więcej niż 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 normy 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 poprzez 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 magazynu odbiorcy, a przewóz odbywa się transportem własnym jednostki.

III. 1. Dopuszczalne ubytki powstające podczas przewozu piwa 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,

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 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 obciążniętych 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 nie wykorzystane dozwolone ubytki lub stwierdzone nadwyżki w jednej fazie nie mogą być wykorzystane na pokrycie nadmiernych ubytków w drugiej fazie.

Nie wykorzystane 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 nie wykorzystane 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 mosz-

czu świeżego (nie magazynowanego) dyrektor urzędu kontroli skarbowej może podwyższyć normy ubytków ustalone w ust. 1 w I fazie produkcji, nie więcej jednak niż 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:

- | | |
|--|--------|
| 1) przy mieszaniu przez przepompowanie | 0,10%, |
| 2) przy filtracji przez kartony filtracyjne lub ziemię okrzemową | 0,32%, |
| 3) przy wirowaniu | 0,80%, |

- 4) przy ususzcze w naczyniach drewnianych (miesięcznie) 0,12%, 10) przy zdjęciu znad osadu 0,15%,
 5) przy rozlewie win do butelek: 11) przy gazowaniu 2,00%.
 a) na zimno 0,50%, 2. Przy rozlewie wyrobów winiarskich gazowanych i musujących dyrektor urzędu kontroli skarbowej może podwyższyć ubytki ustalone w ust. 1 pkt 5, nie więcej jednak niż o 0,5 pkt.
 b) na gorąco 0,70%,
 6) przy wychładzaniu 0,85%,
 7) przy klarowaniu win: 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.
 a) bentonitem 0,80%,
 b) odbarwianiu (węgiel aktywowany) 1,00%,
 c) żelazocyjankiem potasu i innymi środkami 0,90%,
 8) przy pasteryzacji 0,25%,
 9) przy przerobie (kupażu, dosłodzeniu, wzmocnieniu itp.) 0,40%,
 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,
 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 napoju winnego określoną w dokumencie przewozu a ilością tego napoju określoną w dokumencie przyjęcia,
 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.