

## ROZPORZĄDZENIE 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.**

Na podstawie art. 12 pkt 2 ustawy z dnia 19 grudnia 1980 r. o zobowiązaniach podatkowych (Dz. U. Nr 27, poz. 111, z 1982 r. Nr 45, poz. 289, z 1984 r. Nr 52, poz. 268, z 1985 r. Nr 12, poz. 50, z 1988 r. Nr 41, poz. 325, z 1989 r. Nr 4, poz. 23, Nr 33, poz. 176, Nr 35, poz. 192 i Nr 74, poz. 443, z 1990 r. Nr 34, poz. 198, z 1991 r. Nr 100, poz. 442 i Nr 110, poz. 475, z 1992 r. Nr 21, poz. 86 i Nr 53, poz. 251 oraz z 1993 r. Nr 28, poz. 127) oraz 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 i Nr 28, poz. 127) zarządza się, co następuje:

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

2. Normy ubytków spirytusu, występujących w czasie oczyszczania (regeneracji) spirytusów odpadowych ustala dyrektor właściwego urzędu kontroli skarbowej.

3. 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.

4. Przez ubytki spirytusu, o których mowa w rozporządzeniu, należy rozumieć straty alkoholu etylowego przeliczone na spirytus 100%.

§ 2. 1. Normy ubytków spirytusu powstających w czasie jego przerobu lub zużycia do wytwarzania produktów innych niż wyroby spirytusowe ustala, na wniosek podatnika, dyrektor właściwego urzędu kontroli skarbowej.

2. Normy ustalane są na każdy rok obrachunkowy.

3. Podstawę ustalenia wysokości norm stanowi:

- 1) wysokość rzeczywistych ubytków spirytusu w poprzednim roku obrachunkowym lub
- 2) wynik komisijnego badania rzeczywistych ubytków.

4. Komisijnego badania wysokości ubytków należy dokonywać w przypadkach przekazania do eksploatacji nowego (lub po remoncie) działu produkcyjnego, wprowadzenia zmian technicznych lub technologicznych, które mogą mieć wpływ na wysokość ubytków, rozpoczęcia produkcji nowego wyrobu, lub w innych uzasadnionych przypadkach oraz na wniosek dyrektora właściwego urzędu kontroli skarbowej. Skład komisji dokonującej badania ustala dyrektor właściwego urzędu kontroli skarbowej na wniosek podatnika. W pracach komisji uczestniczy pracownik szczególnego nadzoru podatkowego.

§ 3. 1. Ustala się normy dopuszczalnych ubytków powstających w czasie produkcji, magazynowania i przewozu piwa w wysokości określonej w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

2. Przez dopuszczalne ubytki piwa rozumie się naturalne ubytki, które powstają w produkcji piwa w czasie od wybicia brzezki z kotła warzelnego aż do napełnienia piwem gotowym naczyń transportowych (cystern, beczek, pojemników typu KEG, butelek lub puszek).

§ 4. 1. Ustala się, w wysokości określonej w załączniku nr 3 do rozporządzenia, normy dopuszczalnych ubytków powstających w czasie produkcji, przerobu, magazynowania i przewozu wyrobów winiarskich.

2. Przez ubytki, powstające w czasie produkcji rozumie się ubytki powstałe w dwufazowym procesie produkcyjnym, na skutek parowania i ulatniania się oraz wykonywania niezbędnych czynności i operacji technologicznych.

§ 5. 1. Ustalane w załącznikach normy naturalnych ubytków określają maksymalne straty, które mogą być uznane (rozliczone) w trakcie kontroli produkcji, magazynowania i przewozu spirytusu, wyrobów spirytusowych i ich półproduktów oraz kontroli produkcji i przewozu piwa oraz wyrobów winiarskich.

2. Dyrektor urzędu kontroli skarbowej jest uprawniony do ustalenia niższych niż określone w załącznikach norm dopuszczalnych ubytków; zasady i tryb przewidziane w § 2 ust. 2—4 stosuje się odpowiednio.

§ 6. 1. Ustalane w załącznikach lub w decyzji dyrektora urzędu kontroli skarbowej normy dopuszczalnych ubytków stosuje się po upływie trzech miesięcy, licząc od miesiąca następującego po miesiącu, w którym rozpoczęto wytwarzanie, przerób lub zużycie spirytusu oraz wyrobów spirytusowych, produkcję piwa lub wyrobów winiarskich. Do chwili ustalenia tych norm naturalne ubytki produkcyjne rozliczane są w wysokości równej rzeczywistym stratom.

2. Przepis ust. 1 stosuje się również w razie przekazania do eksploatacji nowego działu produkcyjnego, wprowadze-

nia zmian technicznych lub technologicznych, które mogą mieć wpływ na wysokość ubytków.

§ 7. 1. Jeżeli ubytek (strata) wyrobów, o których mowa w § 1 ust. 1, § 2 ust. 1, § 3 ust. 1 i § 4 ust. 1, wiąże się z kradzieżą lub wynika z zawinionego działania lub zaniechania podatnika, a ustalenie wielkości tego ubytku nie jest możliwe, ubytek ustala właściwy urząd 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.

§ 8. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia, z tym że do czasu ustalenia norm dopuszczalnych ubytków dla wyrobów wymienionych w § 2 ust. 1, § 3 ust. 1 i § 4 ust. 1 stosuje się normy dotychczas obowiązujące, nie dłużej jednak niż do dnia 30 września 1993 r.

Minister Finansów: *J. Osiatyński*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 27 lipca 1993 r. (poz. 356)

Załącznik nr 1

#### NORMY DOPUSZCZALNYCH UBYTKÓW POWSTAJĄCYCH W CZASIE PRODUKCJI, MAGAZYNOWANIA I PRZEWOZU SPIRYTUSU I WYROBÓW SPIRYTUSOWYCH ORAZ ICH PÓŁPRODUKTÓW

- I. 1. Przy rektyfikowaniu spirytusu surowego lub 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 7000 dm<sup>3</sup> 100% spirytusu rektyfikowanego na dobę — 0,75%,
    - b) przy wydajności ponad 7000 dm<sup>3</sup> 100% spirytusu rektyfikowanego na dobę — 0,65%,
  - 2) dla aparatów o działaniu ciągłym:
    - a) przy wydajności do 10.000 dm<sup>3</sup> 100% spirytusu rektyfikowanego na dobę — 0,63%,
    - b) przy wydajności od 10.000 dm<sup>3</sup> od 25.000 dm<sup>3</sup> 100% spirytusu rektyfikowanego na dobę — 0,53%,
    - c) przy wydajności powyżej 25.000 dm<sup>3</sup> 100% spirytusu rektyfikowanego na dobę — 0,49%,
  - 3) dla aparatów pracujących w procesie doświadczalnym normy ubytków, o których mowa w ust. 1, 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.
- 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 — 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 mieszanek — 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) napojów alkoholowych niskoprocentowych do 18% mocy — 2,5%.

2. Przy produkcji czystych wyrobów spirytusowych butelkowych przeznaczonych na eksport normy ubytków spirytusu, ustalone w ust. 1 zwiększa się:

- 1) przy rozlewie do butelek o pojemności 0,5 l i większej o 0,3 pkt,
- 2) przy rozlewie do butelek o pojemności mniejszej niż 0,5 l o 0,6 pkt.

3. Ubytki dopuszczalne spirytusu, o których mowa w ust. 1 i 2 obejmują straty powstałe w cyklu produkcyjnym niezależnie od ilości oddziałów produkcyjnych i ich lokalizacji, z wyłączeniem ubytków powstałych w czasie magazynowania (leżakowania) półproduktów oraz maderyzacji spirytusów surowych.

4. 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.

5. 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	czyste i spirytus butelkowany	0,5	0,4
2	zbożowe wódki gatunkowe	0,55	0,45
3	wytrawne stołowe z wyłączeniem zbożowych	1,0	0,65
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	1,6	1,0

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 nie więcej niż dla spirytusu surowego:

- 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 i 2.

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 protokole przyjęcia, przeliczonej w oparciu o urzędowe tabele alkoholometryczne na jednostki objętościowe,
  - b) jeżeli przyjęcia dokonano sposobem objętościowym:
    - 0,10% jeżeli spirytus dostarczono w cysternie, w której dokonano pomiaru,
    - 0,25% jeżeli spirytus dostarczono w cysternie, a pomiar spirytusu był dokonany w zbiorniku odbiorcy,
    - 0,35% jeżeli spirytus dostarczono w innych naczyniach transportowych, a pomiar był dokonany w zbiornikach odbiorcy,

3) przy wydawaniu spirytusu z magazynu — 0,09% od wydanej ilości, z tym, że w przypadku przewodowego przemieszczenia spirytusu wewnątrz jednostki gospodarczej — 0,025% od wydanej ilości.

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. 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 innych 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 magazynu półproduktów, o których mowa w ust. 1 i 2, stosuje się normy ubytków naturalnych, w wysokości ustalonej w części IV, w ust. 1 pkt 3 liczone procentowo od ilości spirytusu zawartego w każdorazowo wydanej ilości półproduktu, z tym że w przypadku wydania 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. W magazynach półproduktów wódek gatunkowych ogólny ubytek magazynowy spirytusu zawartego we wszelkiego rodzaju półproduktach porównuje się z sumą dopuszczalnych ubytków spirytusu zawartego we wszystkich rodzajach półproduktów tych wódek. 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 naturalne 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 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. Jeżeli przy odbiorze przesyłki spirytusu, dokonywanym przy udziale pracownika szczególnego nadzoru podatkowego, zostanie stwierdzone, że naczynia ze spirytusem nie zostały uszkodzone, a nałożone przez pracownika szczególnego nadzoru podatkowego urzędowe zabezpieczenia nie zostały naruszone, to ubytek spirytusu przekraczający normy ustalone w ust. 1 i 2 nie uważa się za nadmierny i zapisuje się na przychód w księgach jednostki gospodarczej wysyłającej spirytus. Przepisu tego nie stosuje się do gorzelnii rolniczej, w której produkcja i magazynowanie spirytusu odbywa się w systemie „magazynu zamkniętego”.

## Załącznik nr 2

## NORMY DOPUSZCZALNYCH UBYTKÓW POWSTAJĄCYCH W CZASIE PRODUKCJI, MAGAZYNOWANIA I PRZEWOZU PIWA

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

Rodzaj piwa	Dopuszczalne ubytki ogółem % brzezki gorącej
lekkie i pełne	20
mocne	22
bezalkoholowe	15

2. W przypadku schładzania brzezki gorącej za pomocą tacy, normy ustalone w ust. 1. mogą być podwyższone, nie więcej jednak niż o 3 pkt.
3. Jeżeli w trakcie obrachunku 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  $\pm 5$  pkt — dyrektor urzędu

kontroli skarbowej dokonuje, za okres objęty ob-  
rachunkiem, korekty obowiązujących browar norm  
dopuszczalnych ubytków.

4. W przypadku sprzedaży brzezki gorącej lub piwa  
będącego w toku produkcji ustalenie ubytku ogólnego  
następuje poprzez zsumowanie ubytków fazo-  
wych odpowiadających przebytem u sprzedającego  
etapom produkcji.

II. 1. Dopuszczalne ubytki powstające przy magazynowa-  
niu piwa w butelkach (stłuczka magazynowa) ustala  
się w wysokości nie większej niż 0,02% ilości wyda-  
nej z magazynu. Rozliczenia ubytków z powodu  
stłuczki dokonuje się za okresy kwartalne.

2. Dopuszczalne ubytki powstające w czasie przewo-  
zu transportem samochodowym piwa w butelkach usta-  
ła się w wysokości nie większej niż 0,04% ilości piwa  
pobranego do przewożenia ustalonej na podstawie  
spisu przewozowego. Ubytki te są rozliczane odręb-  
nie 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 przewo-  
zu piwa cysternami.

Czynności powo- dujące powsta- nie ubytku	Jedno- stka miary	Ubytki w %	Podstawa odniesienia
1. załadunek	dm <sup>3</sup>	0,30	ilość nadana
2. wyładunek	dm <sup>3</sup>	0,30	ilość ustalona w legali- zowanym naczyniu transportowym
3. wyładunek	dm <sup>3</sup>	0,50	ilość przyjęta w zbior- niku odbiorcy
4. transport	dm <sup>3</sup>	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 przewożenia a ilością  
tego piwa określoną w dokumencie przyjęcia,
- 3) normy ubytków ustalone w tabeli stosuje się  
niezależnie od pory roku, odległości i czasu prze-  
wozu.

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

#### Załącznik nr 3

### NORMY DOPUSZCZALNYCH UBYTKÓW POWSTAJĄCYCH W CZASIE PRODUKCJI, PRZEROBU, MAGAZYNOWANIA I PRZEWOŻU WYROBÓW WINIARSKICH

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

Proces produkcyjny	Wina owocowe	Wina gronowe	Miody pitne			Napoje typu win — niskoprocentowe i winopochodne do 18% mocy
			trójniak i czwórniak	dwójniak	półtorak	
I — faza	3,0	3,0	3,5	4,0	4,5	5,5
II — faza	3,5	4,0	4,0	4,5	4,5	5,0

2. Przy produkcji wina owocowego z moszczu 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.

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

- 1) przy maderyzacji o 1 pkt,
- 2) przy gazowaniu o 2 pkt.

4. Przy sprzedaży (wysyłce) napoju winnego luzem na zasadzie uzgodnień między zainteresowanymi podatnikami następuje podział ubytków II fazy w zależności od zaawansowania procesu technologicznego u sprzedawcy, z tym że dopuszczalny ubytek

z tytułu rozlewu nie może przekroczyć 0,40% ilości wina przyjętej u odbiorcy.

5. 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 napełnienia opakowań jednostkowych.

6. Wysokość ubytków należy obliczać w procentach:

- 1) w I fazie od ilości nastawów obciążonych w okresie obrachunkowym bez względu na to, w jakim okresie nastawy zostały sporządzone,
- 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.

7. 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.

Dozwolone ubytki nie wykorzystane w roku obrotowym są przenoszone na następny rok, jednakże najwyżej w wysokości dopuszczalnych ubytków obliczonych od równocześnie przenoszonych ilości napojów.

## II. Normy dopuszczalnych ubytków przy przerobie importowanych win gronowych.

Przy wykonywaniu niżej wymienionych operacji technicznych i technologicznych dopuszcza się straty w wysokości:

- 1) przy przepompowaniu 0,10%,
- 2) przy mieszaniu win przez przepompowanie 0,10%,
- 3) przy filtracji:
  - a) przez kartony filtracyjne 0,32%,
  - b) przez ziemię okrzemkową 0,32%,
- 4) przy ususzcze (miesiącnie):
  - a) w naczyniach metalowych 0,10%,
  - b) w naczyniach drewnianych 0,12%,
- 5) przy rozlewie win do butelek:
  - a) na zimno 0,50%,
  - b) na gorąco 0,70%,
- 6) przy wychładzaniu naturalnym 0,85%,
- 7) przy klarowaniu win:
  - 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 0,40%,
- 10) przy zdjęciu z nad osadu 0,15%.

## III. Dopuszczalne ubytki powstające podczas przewozu wyrobów winiarskich cysternami.

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