

## ZARZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU ROLNEGO I SPOŻYWCZEGO

z dnia 22 lutego 1955 r.

**w sprawie kontroli produkcji i magazynowania napojów winnych i miodów pitnych w wytwórniach resortu przemysłu rolnego i spożywczego.**

Na podstawie art. 22 ustawy z dnia 18 listopada 1948 r. o produkcji win, moszczów winnych i miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dz. U. Nr 58, poz. 462), art. 20 ustawy z dnia 10 lutego 1949 r. o zmianie organizacji naczelných władz gospodarki narodowej (Dz. U. Nr 7, poz. 43) oraz §§ 2 i 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 18 marca 1949 r. w sprawie zakresu działania Ministra Przemysłu Rolnego i Spożywczego (Dz. U. Nr 18, poz. 122) zarządza się, co następuje:

§ 1. Kontrolę nad procesem produkcji, magazynowaniem i rozlewem napojów winnych i miodów pitnych w wytwórniach resortu przemysłu rolnego i spożywczego będą wykonywali pracownicy kontroli technicznej (K.T.) przedsiębiorstw.

§ 2. Kontrolę analityczną na zawartość cukru i alkoholu oraz kontrolę kwasowości ogólnej i lotnej moszczów branych do nastawów, wina odfermentowanego i przeznaczonego do obciążenia będą prowadzić pracownicy kontroli technicznej w laboratoriach zakładowych.

§ 3. 1. Ilość cukru potrzebnego do nastawów (zacierów) wyliczać będzie kierownik produkcji lub majster na podstawie analizy moszczów branych do nastawów w ilości potrzebnej dla poszczególnych typów win.

2. Ilość miodu i cukru potrzebną do nastawów poszczególnych typów miodów pitnych, sporządzanych na wodzie i moszczach, wyliczać będzie kierownik produkcji lub majster na podstawie analiz miodu i moszczów wykonanych przez K.T.

§ 4. Oznaczenie ilości wina i osadów w czasie obciążenia z fermentowni do leżakowni będzie ustalać komisja, w skład której wchodzi: kierownik produkcji i kierownik K.T. lub ich zastępcy oraz brygadziści zgodnie z obowiązującą instrukcją technologiczną dla stanowisk pracy.

§ 5. Spirytus przeznaczony do win wzmocnionych, deserowych i wermutów powinien być przechowywany w magazynie w zamkniętych naczyniach metalowych. Naczynia będą plombowane przez magazyniera; plombow-

nice przechowuje magazynier odpowiedzialny za magazyn.

§ 6. Analizę jakościową (% alkoholu) otrzymanego spirytusu pobieranego do produkcji każdorazowo wykonywać będzie K.T.

§ 7. Ilość spirytusu podlegającego dodaniu do win wzmocnionych wylicza kierownik produkcji lub kiper na podstawie wyników analiz przeprowadzanych przez K.T.

§ 8. Pobierania spirytusu do produkcji win wzmocnionych oraz dodawania spirytusu do wina dokonuje się komisyjnie. W skład komisji wchodzi:

- a) kierownik K.T. lub jego zastępca,
- b) kierownik produkcji lub jego zastępca,
- c) przewodniczący rady zakładowej lub sekretarz podstawowej organizacji partyjnej.

§ 9. K.T. przeprowadza analizę wina wzmocnionego po dodaniu i wymieszaniu spirytusu z winem.

§ 10. Zapasy wina, zacierów i magazynowanego spirytusu należy sprawdzać raz na kwartał, ustalając powstałe zaniki i ubytki produkcyjne osobno dla każdego rodzaju napoju. Sprawdzenie przeprowadza komisja inwentaryzacyjna, a wyliczenia zapasów i obrotu wina za okres kontroli dokonywać będzie wydział księgowości z uwzględnieniem dokumentacji produkcyjnej i obowiązujących norm zaników i ubytków produkcyjnych.

§ 11. Komisję inwentaryzacyjną powołuje dyrektor przedsiębiorstwa na podstawie zarządzenia Ministra Finansów z dnia 20 lutego 1953 r. w sprawie inwentaryzacji oraz sporządzania i zatwierdzania sprawozdań finansowych (Monitor Polski Nr A-29, poz. 359), z tym że w skład komisji inwentaryzacyjnej do sprawdzania zapasów wchodzi przedstawiciel K.T. przedsiębiorstwa.

§ 12. Datę kwartalnego sprawdzenia zapasów ustala każdorazowo dyrektor przedsiębiorstwa.

§ 13. 1. Ustalony stan zapasów wina i zacierów komisja zamieszcza w protokole, sporządzonym według wzoru ustalonego w załączniku nr 1 w 3 egzemplarzach, z których 1 egzemplarz pozostaje w aktach technicznych

zakładu, drugi egzemplarz otrzymuje wydział księgowości przedsiębiorstwa w celu dokonania wyliczeń i ustalenia zaników i ubytków bądź nadwyżek, trzeci egzemplarz wraz z wyliczeniem przesyła się do Centralnego Zarządu Przemysłu Owocowo-Warzywnego (CZPOW).

2. Zatwierdzone przez komisje zaniki i ubytki powinny być zapisane w książce produkcyjnej na rozchód, nadwyżki zaś na przychód.

§ 14. Oprócz kwartalnego sprawdzenia zapasów w powyższym trybie będą sprawdzane zapasy nie rzadziej niż raz w roku przez inspektorów CZPOW przy współudziale komisji inwentaryzacyjnej i wydziału księgowości.

§ 15. Datę sprawdzania zapasów w poszczególnych zakładach przez inspektorów CZPOW ustala naczelny inżynier CZPOW.

§ 16. Z dokonanego sprawdzenia zapasów inspektorzy CZPOW sporządzają protokoły, analogicznie jak przy sprawdzeniach kwartalnych (§ 13).

§ 17. Weryfikację pojemników przeprowadza komisja każdorazowo powoływana przez dyrektora przedsiębiorstwa, w skład której wchodzi: przedstawiciel wydziału produkcji, przedstawiciel K.T. zakładu, przy ewentualnym udziale przedstawiciela K.T. CZPOW, stosując się do przepisów instrukcji wykonawczej stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszego zarządzenia.

§ 18. Rachunkowość kontrolno-techniczna (prowadzenie dokumentacji produkcyjnej magazynowej i obrotu spirytusem) będzie prowadzona przez pracowników technicznych produkcji według przepisowych wzorów ksiąg; ci sami pracownicy będą dokonywać miesięcznych zamknięć ksiąg. Kontrolę prowadzenia tych ksiąg pod względem prawidłowości i zgodności przeprowadzać będą K.T. i inspektorzy CZPOW.

§ 19. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Przemysłu Rolnego i Spożywczego:  
w z. J. Domański

Załączniki do zarządzenia Ministra Przemysłu Rolnego i Spożywczego z dnia 22 lutego 1955 r. (poz. 238).

Centralny Zarząd Przemysłu Owocowo-Warzywnego

Zakład . . . . .

Załącznik nr 1.

W z ó r

PROTOKÓŁ PRZEPROWADZONEGO OBLICZENIA ZAPASÓW MOSZCZÓW, NASTAWÓW, NAPOJÓW WINNYCH I SPIRYTUSU

Komisja w składzie:

- 1) kierownik techniczny . . . . .  
(imię i nazwisko)
- 2) kierownik kontroli technicznej . . . . .  
(imię i nazwisko)
- 3) . . . . .
- 4) . . . . .

w obecności inspektora kontroli technicznej Centralnego Zarządu Przemysłu Owocowo-Warzywnego . . . . .

(imię i nazwisko)  
przeprowadziła sprawdzenie zapasów moszczów, nastawów, napojów winnych i spirytusu za okres od dnia . . . . . do dnia . . . . . włącznie.

I. Magazyn moszczów.

1. Stan na dzień poprzedniego sprawdzenia . . . . .	litrów
2. Przychód . . . . .	"
3. Rozchód . . . . .	"
4. Osady . . . . .	"
5. Zaniki i ubytki produkcyjne ogółem . . . . .	"
6. Stan na dzień przeprowadzonego sprawdzenia . . . . .	"

**II. Fermentownia.**

- 1. Stan na dzień poprzedniego sprawdzenia . . . . . litrów
- 2. Sporządzono nastawów . . . . .
- 3. Rozchód wina do leżakowania . . . . .
- 4. Zaniki i ubytki produkcyjne:
  - a) ogółem w litrach . . . . .
  - b) ‰ zaników i ubytków produkcyjnych w stosunku do nastawów obciążonych do leżakowni . . . . .
- 5. Stan na dzień przeprowadzonego sprawdzenia . . . . . "

**III. Leżakownia i kupażownia.**

- 1. Stan na dzień poprzedniego sprawdzenia . . . . . litrów
- 2. Przychód wina:
  - a) z fermentowni . . . . . "
  - b) z magazynu lub rozlewni do ponownego przerobu . . . . . "
- 3. Dodatki:
  - a) spirytus . . . . . "
  - b) wyciąg ziołowy . . . . . "
  - c) cukier (w przeliczeniu na litry) . . . . . "
  - d) inne (karmel, kwasek) . . . . . "
- 4. Rozchód wina do rozlewu . . . . . "
- 5. Zaniki i ubytki produkcyjne . . . . . "
- 6. Stan na dzień przeprowadzonego sprawdzenia . . . . . "

**IV. Wina luzem i w butelkach w rozlewni.**

- 1. Stan na dzień poprzedniego sprawdzenia . . . . . litrów
- 2. Przychód z kupażowni . . . . . "
- 3. Rozchód:
  - a) wydano do magazynu . . . . . "
  - b) zwrócono do ponownego przerobu . . . . . "
- 4. Zaniki i ubytki produkcyjne . . . . . "
- 5. Stan na dzień przeprowadzonego sprawdzenia . . . . . "

**V. Magazyn wyrobów gotowych.**

	Butelek o pojemności						Razem litrów
	0,7 l		0,75 l				
	sztuk	litrów	sztuk	litrów	sztuk	litrów	
1. Stan na dzień poprzedniego sprawdzenia . . . . .							
2. Przychód . . . . .							
3. Rozchód: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) do dystrybucji . . . . .</li> <li>b) do ponownego przerobu . . . . .</li> </ul>							
4. Straty magazynowe . . . . .							
5. Stan na dzień przeprowadzonego sprawdzenia . . . . .							

**VI. Zestawienie zaników i ubytków produkcyjnych (pkt III i IV).**

- 1. Zaniki i ubytki produkcyjne w litrach . . . . .
- 2. Procent zaników i ubytków produkcyjnych w stosunku do win przekazanych do magazynu w okresie obliczeniowym . . . . .

**VII. Obliczenie zapasu spirytusu w przeliczeniu na 100-procentowy.**

- 1. Stan na dzień poprzedniego sprawdzenia . . . . . litrów
- 2. Przychód w okresie sprawdzanym . . . . . "
- 3. Rozchód w okresie sprawdzanym . . . . . "
- 4. Stan na dzień przeprowadzonego sprawdzenia . . . . . "

(miejsowość, data)

(podpisy członków komisji i inspektora kontroli technicznej CZPOW)

**Załącznik nr 2.**

**INSTRUKCJA W SPRAWIE WERYFIKACJI POJEMNIKÓW ORAZ W SPRAWIE PRZEPROWADZANIA POMIARÓW W WYTWÓRNIACH WIN**

**A. Weryfikacja.**

Weryfikacji (przemiarowi) podlegają wszystkie pojemniki w zakładzie przeznaczone do:

- 1) magazynowania moszczów,
- 2) fermentacji alkoholowej,
- 3) leżakowania win,
- 4) kupażowania win,
- 5) rozlewu win.

**B. Narzędzia miernicze.**

1. Narzędzia miernicze znajdujące się w przedsiębiorstwie mają być legalizowane i powinny posiadać ważną cechę legalizacyjną urzędu miar.

2. Legalizację i uwierzytelnianie narzędzi mierniczych należy powtarzać w przepisanych terminach.

3. Narzędzia miernicze nie posiadające ważnej cechy legalizacyjnej oraz wymaganego świadectwa uwierzytelnienia nie mogą być używane; zakład ma obowiązek zgłosić je do legalizacji bądź niezwłocznie nabyć inne, przepisowo zalegalizowane.

**C. Pomiary.**

- 1. Pomiary bywają dwojakiego rodzaju:
  - a) zasadnicze — przeprowadzane po raz pierwszy po ustawieniu naczynia bądź też po gruntownej naprawie i ponownym ustawieniu naczynia;

b) następne — przeprowadzane w pewnych okresach celem sprawdzenia, czy naczynie nie zmieniło kształtu lub położenia bądź też czy urządzenia pomiarowe nie straciły na swej dokładności; pomiary następne powinny być dokonywane przynajmniej raz na 3 lata.

2. Przemierzone naczynia — z wyjątkiem przeznaczonych do magazynowania moszczów — powinny być zaopatrzone w przyrządy umożliwiające zbadanie ilości płynu przy dowolnym napełnieniu naczyń (laski miernicze, płynowskazy).

3. Przyrządy miernicze (laski, płynowskazy) powinny posiadać podziałki:

- a) przy pojemnikach do 10.000 l — na każde 100 l płynu,
- b) przy pojemnikach powyżej 10.000 l — na każde 500 l płynu.

4. Pomiaru dokonuje się wodą systemem nalewu lub odlewu. Przy zbiornikach o dużej pojemności praktyczniej jest stosować system odlewu. W tym celu zbiornik podlegający zmierzeniu napełnia się wodą, po czym opróżnia się go przez wylew, napełniając każdorazowo pojemnik pomocniczy do właściwego wskaźnika. Po uspokojeniu się powierzchni płynu w zbiorniku — na laskach, ramkach szkieł wziernych lub innych urządzeniach wskazujących oznacza się kreski, które przy użyciu płynowskazów powinny się znajdować na poziomie górnego menisku w płynowskazu. Przy użyciu stalowego przyrządu wstęgowego z podziałką milimetrową po napełnieniu każdego pojemnika pomocniczego notuje się wysokość poziomu i ilość wylanego płynu i po ukończeniu wylewu na podstawie poczynionych notowań sporządza się tablice pomiaru. Przymiar wstęgowy użyty do pomiaru powinien być zaopatrzone w ciężarek, którego dolna powierzchnia ma odpowiadać podziałce 0. Ostatni widoczny w płynowskazu poziom płynu oznacza się na skali cyfrą 0. Wodę pozostałą w zbiorniku poniżej kreski 0 należy spuścić i dokładnie przemierzyć. Określoną w ten sposób ilość dodaje się do wskazań płynowskazu przy obliczeniu objętości płynu w zbiorniku.

5. Pojemniki pomocnicze mierzy się przez nalewanie do nich wody z 10- lub 5-litrowego legalizowanego pojemnika.

6. Pojemniki pomocnicze należy ustawić trwale i dokładnie według poziomnicy.

7. Kolejne podziałki (kreski) należy utrwalić zależnie od armatury:

- a) przy płynowskazach — na skali płynowskazu kreski przez nacięcia, a cyfry farbą olejną; na

metalowych skalach cyfry mogą być wybite, na drewnianych wypalone; nacięcia dokonuje się dopiero wówczas, gdy pomiar nie nasuwa żadnej wątpliwości;

- b) laski powinny być zrobione z twardego drzewa; dolny koniec laski powinien być okuty blachą kwasoodporną; podziałki na laskach należy utrwalić dokładnie możliwie cienką i widoczną kreską ostrym narzędziem, cyfry — wypalić; laski powinny mieć w górnej swej części poprzeczkę, do której opuszcza się laskę w głąb naczynia; dolny koniec laski powinien opierać się o dno naczynia; poprzeczka laski powinna spoczywać na górnej krawędzi otworu naczynia; dla uniknięcia podrobienia lub zamiany laski mierniczej należy wypalić na niej numer naczynia, do pomiaru którego jest przeznaczona, oraz zmierzyć jej długość od dolnego końca do ostatniej górnej kreski w milimetrach i wynik zapisać w protokole pomiaru; należy również zabezpieczyć dolny koniec laski i ostatnią górną kreskę przez wypalenie znaku K. T. Centralnego Zarządu Przemysłu Owocowo-Warzywnego.

8. Wszystkie pojemniki powinny być oznaczone w sposób trwały i w miejscu widocznym numerem kolejnym oraz pojemnością w litrach.

9. Centralny Zarząd może zezwolić na inne sposoby mierzenia niż przewidziane w niniejszej instrukcji.

10. Z pomiaru każdego pojemnika spisuje się protokół, który powinien zawierać:

- a) nazwę zakładu,
- b) kolejny numer protokołu,
- c) datę rozpoczęcia i zakończenia czynności związanych z pomiarem,
- d) wymienienie osób obecnych i odpowiedzialnych za prawidłowe dokonanie pomiaru,
- e) numer pojemnika zgodnie z planem sytuacyjnym zakładu, stwierdzenie przydatności, opis oraz przeznaczenie,
- f) temperaturę wody użytej do pomiaru i temperaturę w lokalu,
- g) opis sposobu, jakim posługiwano się przy pomiarze (przez wlew — wylew wody), opis narzędzia mierniczego, opis płynowskazów, lasek mierniczych,
- h) pojemność pojemnika w litrach cyframi i słownie,
- i) datę sporządzenia protokołu i podpisy osób biorących udział oraz obecnych przy pomiarze.